C. J. WANNÉE

KOOKBOEK

AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL

114.V

KOOKBOEK

VAN DE

AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL

KOOKBOEK

VAN DE

AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL

SAMENGESTELD DOOR

C. J. WANNÉE

voorheen Lerares in Koken en Voedingsleer
aan die Inrichting

HERZIEN EN BIJGEWERKT DOOR

R. LOTGERING—HILLEBRAND

VEERTIENDE DRUK

met ruim vierhonderd gekleurde voorbeelden

H. J. W. BECHT'S UITGEVERS MIJ.
AMSTERDAM

VOORBERICHT

Op aandringen van vele leerlingen en oud-leerlingen der Amsterdamse Huishoudschool is ondergetekende — lerares aan genoemde inrichting — er toe overgegaan een receptenboek uit te geven, in de eerste plaats bedoeld als handleiding bij het onderwijs in koken, waarin tevens degenen, die slechts één of enkele cursussen bijwoonden, belangrijk meer recepten kunnen vinden, dan zij gelegenheid hadden gedurende een beperkt verblijf aan de school klaar te maken. Maar niet slechts als leidraad bij het onderwijs. Dit kookboek wil ook tegemoet komen aan de moeilijkheden, waarmede zo menige huisvrouw te kampen heeft bij de samenstelling van het dagelijks menu, dat in vele gezinnen maar al te vaak aan chronische eentonigheid lijdt — en tevens raadgever zijn, hoe, naar de trant der oud-Hollandse degelijkheid, goede grondstoffen tot een goed geheel te verwerken:

> „Wat heeft er menig vrou, door onverstandig koocken
> Een goede beet vermorst, en alle lust gebroken!"

zegt vader Cats.

Alle recepten zijn berekend voor vier personen

De beschrijving der recepten is beknopt en duidelijk, doch onnodig is natuurlijk te vermelden, dat de theorie door de practijk moet worden aangevuld, dat het doormaken van een kookcursus beter is dan de bestudering van vele kookboeken:

> „Leert, hoe een geestig kock
> Tot goeden smaecke brengt een rauwen artisock,"

om nog eens met Cats te spreken.

Het boek een plaats toewensend in vele keukens,

AMSTERDAM, 1910 C. J. WANNEE

VOORWOORD BIJ DE ELFDE DRUK

Dat het kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool aan de 11de druk toe is, is wel een bewijs, dat men graag met dit boek werkt.

Mevrouw Lotgering-Hillebrand heeft nu de herziening op zich genomen en hier en daar iets gewijzigd, zodat de inhoud zich weer beter aanpast aan deze tijd, terwijl zoals zij in haar voorwoord zegt: „Het karakter van het boek toch bewaard bleef." We zijn verheugd, dat dit boek aan zulke bekwame handen werd toevertrouwd.

A. Zeedijk
Oud-Directrice
Amsterdamse Huishoudschool

VOORBERICHT BIJ DE VEERTIENDE DRUK

Het kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool neemt, gezien de snel op elkaar volgende herdrukken, een eervolle plaats in tussen de boeken, die verschenen op dit gebied.

Deze veertiende druk is wéér uitgebreid. De Nederlandse Voedingsmiddelentabel van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad maakt het de huisvrouw gemakkelijk zich van de waarde van verschillende van de ingekochte levensmiddelen te vergewissen. In het hoofdstuk „Keuken" en „keukengereedschap" zijn nieuwe hulpmiddelen bij het werk genoemd, in een afzonderlijk hoofdstuk worden gerechten besproken, geschikt voor een gezellig Zondagsmaal, waaraan de huisvrouw van te voren het meeste werk kan verrichten. De cocktailparty's met een keur van kleine hapjes, die meer en meer de grote diners gaan vervangen, kregen in deze druk een welverdiende plaats. Het lijstje van maten en gewichten werd uitgebreid met enige veel voorkomende Engelse maten en gewichten. Ook van Amerikaanse maten en gewichten werden enkele opgenomen.

Bij verschillende hoofdstukken werden korte overzichtjes van de voornaamste punten uit de receptenleer (het hoe en waarom der dingen) ingelast. Plaatsgebrek verhindert ons op dit zeer interessante deel van het koken en de theoretische achtergrond daarvan meer uitgebreid in te gaan.

En ten slotte onderging het boek een zeer belangrijke uitbreiding door het opnemen van de vele gekleurde platen, die het werken er mee gemakkelijker en prettiger maken. Wij hopen dat ook deze druk in zeer veel gezinnen met genoegen zal worden gebruikt.

R. Lotgering-Hillebrand

ENIGE MATEN EN GEWICHTEN*

De kopjes en de lepels die vroeger algemeen in de huishouding werden gebruikt, waren iets groter dan het materiaal dat men tegenwoordig aanschaft. Vooral bij lepels is het verschil vrij groot. Men doet verstandig éénmaal de moeite te nemen het gewicht te controleren van verschillende ingrediënten, die men met de gewoonlijk gebruikte keukenlepel, een kommetje enz. neemt. Indien men daarvan een lijstje maakt en dit in de keuken ophangt is men vrij van het tijdrovende wegen en omrekenen.

één glad afgestreken eetlepel

aardappelmeel .	weegt	10 g
basterdsuiker .	,,	15 g
bloem	,,	10 g
boter	,,	17½ g
cacao	,,	7 g
custard	,,	10 g
griesmeel . . .	,,	10 g
havermout . . .	,,	8 g
krenten	,,	20 g
maïzena	,,	10 g
margarine . . .	weegt	17½ g
parelgort . . .	,,	16 g
parelsago . . .	,,	16 g
rozijnen	,,	18 g
rijst	,,	14 g
sago	,,	10 g
siamsago . . .	,,	11 g
vet	,,	17½ g
witte suiker . .	,,	15 g
zout	,,	12 g
poedergelatine .	,,	8 g

1 blad witte gelatine weegt ± 2 g
1 ,, rode gelatine ,, ± 2½ g
100 g = één ons
500 g = één pond
250 g = ½ pond
1 kg = 2 pond

1 liter = 10 dl
1 kan = 1 liter
1 dl = 1 maatje

een gewoon theekopje bevat ± 1¼ dl
een groot kopje bevat 1½ dl vloeistof

een Engels pound weegt		453 gram (lb)
een Engels ons (ounce)		28 gram (oz)
een pint	is	568 c.c.
een gill	is	142 c.c.
2 pints is 1 quart		1136 c.c. of ruim 11¼ dl
2 quarts is 1 gallon		2272 c.c. of 2 l en 2,75 dl (bijna)
½ pint is 1 cup	is	284 c.c. of bijna 3 dl

Een Amerikaans pound weegt evenveel als een Engels pound. Men meet en weegt er echter meer met cups, maatkoppen, waarvan de inhoud, afhankelijk van het soortelijk gewicht van de te meten stoffen, zeer verschillend is, wat de gewichten betreft.
Voor vloeistoffen is de inhoud van een cup 225 cc.

1 gallon (Amerikaans) is	3,786 l
1 quart	0,948 l
1 pint	0,474 l

* De hier vermelde maten en gewichten zijn voor een deel ontleend aan een publicatie van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad.

ALPHABETISCHE VOLGORDE DER RECEPTEN NAAR DE HOOFDSTUKKEN VERDEELD

Zondagsmaaltijden zonder hulp blz. 32—35

Borrelhapjes bij een Cocktail-Party blz. 35—38

Verschillende voorgerechten of hartige voorproefjes.

(HORS D'OEUVRES VARIÉES) Blz.

Ansjovis 56
Ansjovisbroodjes (1e recept) . . 57
Ansjovisbroodjes (2e recept) . . 57
Ansjovisbroodjes (3e recept) . . 58
Ansjovissandwiches 57
Aspergepunten met mayonnaise . 56
Bietensla 56
Bonensla 56
Boterballetjes 54
Eieren (gevulde) 1e recept . . . 59
Eieren (gevulde) 2e recept . . . 60
Eieren (gevulde) 3e recept . . . 60
Eiersla 59
Garnalen 54
Garnalencocktail 59
Garnalen met mayonnaise . . 54
Geroosterd brood met sardines . 58
Gevulde eieren (1e recept) . . 59
Gevulde eieren (2e recept) . . 60
Gevulde eieren (3e recept) . . 60
Gevulde olijven 59
Grapefruit met ananas . . . 59
Haring met mayonnaise . . . 55
Haring met tomatenpurée . . . 54
Kaasdomino's 61
Kaassoesjes 60
Kaviaarbroodjes 58
Komkommer met room . . . 55
Komkommersla 55
Kreeftencocktail 58
Olijven (gevulde) 59
Radijsjes 54
Selderijknol met mayonnaise . . 56
Sla van Brussels lof 56
Tomatenbroodjes 61
Tomatensla 55
Tomaten vliegenzwammen . . . 55
Vissla 56
Zalmbroodjes 58

Soepen

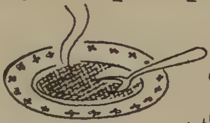
Aardappelsoep 70
Aspergesoep 72
Bloemkoolsoep 70

Blz.
Bonensoep (bruine eenvoudige) . 67
Bouillon van kalfsschenkelvlees . 63
Bouillon van rundvlees 62
Bouillon van zakeieren 75
Bruine bonensoep (eenvoudige) . 67
Bruine ragoûtsoep 77
Champignonsoep (1e recept) . . 74
Champignonsoep (2e recept) . . 74
Consommé 74
Doperwtensoep 73
Erwtensoep (1e recept) 66
Erwtensoep (2e recept) 67
Griesmeelsoep 65
Groentesoep 63
Groentesoep (magere) 64
Hazensoep 79
Juliennesoep 75
Kastanjesoep 73
Kerrysoep 69
Kerrysoep van bruine bonen . . 68
Kerrysoep van witte bonen . . . 68
Kervelsoep 71
Kippensoep 75
Koninginnesoep 76
Koolsoep 72
Leversoep 70
Linzensoep 68
Londonderrysoep 75
Macaronisoep (1e recept) . . . 66
Macaronisoep (2e recept) . . . 66
Magere groentesoep 64
Niersoep 77
Ossestaartsoep 78
Palingsoep 69
Posteleinsoep 71
Pouletsoep (1e recept) 64
Pouletsoep (2e recept) 64
Preisoep 73
Ragoûtsoep (witte) 76
Ragoûtsoep (bruine) 77
Rijstsoep (1e recept) 65
Rijstsoep (2e recept) 65
Schildpadsoep 78
Spinaziesoep 71
Tomatensoep 72
Vermicellisoep 65
Vissoep 69
Wijnsoep (rode) 77
Witte ragoûtsoep 76
Witte soep 76
Zuringsoep 71

ROYCO

is altijd een tractatie!

Onthaal Uzelf en Uw gezin
vaak op Royco!
Roycosoepen zijn op elk uur
van de dag welkom!

Met Royco bent U er zeker van dat U altijd verrukkelijke soepen op tafel brengt. *Alle soepen -*  *en het zijn er heel wat! - zijn voor U in de Royco-keuken* *met de beste ingrediënten* *vóórbereid. Zij stellen U, en elke andere huisvrouw, in staat er een soep van te maken die steeds weer complimentjes uitlokt door haar aparte, delicate smaak. En dat is toch precies wat U wilt?*

UR 1054.170.110

Tussengerechten en twaalfuurschotels

Blz.

Allumettes (zoute) 108
Bitterballen 92
Bonenfilosoof 80
Broodjes (gev. met vl. of garnalen) 87
Bruine ragoût 109
Cromesquis van kaas 111
Croustades van zwezerik met tomatensaus 99
Croustadines 105
Croûtons met kaas 111
Eierbroodjes 88
Eierschotel met tomatensaus . . 88
Filosoof 79
Fritures 112
Galantine 101
Galettes 102
Garnalencroquetjes 92
Garnalenragoût 110
Garnalen met roomsaus . . . 110
Garnalen in schelpen 86
Gehakt met citroensaus en rijst . 96
Gehakt in deeg 103
Gehakt met harde eieren . . . 102
Gehakt van vleesresten 82
Geperst vlees 101
Gestoofd kalfsvlees 99
Getruffeerde varkenspoten . . . 113
Gev. broodjes (met vl. of garnalen) 87
Gevulde komkommers 98
Gevulde paprika's 98
Gevulde tomaten 97
Gevulde uien 97
Goulasch 81
Groentensla (macédoine) . . . 99
Haché 81
Haché-rijstpudding 104
Halve gedraaide 82
Hamballetjes 82
Hambroodjes 94
Haringsla 83
Hersens in schelpen 87
Hoofdkaas à la minute, of gemarineerd vlees 83
Huzarensla 83
Jachtschotel 80
Kaasbeschuitjes 102
Kaascroquetjes 94
Kaasplak (gebakken) 90
Kaasrand met champignonragoût 100
Kaassandwiches 90
Kaassoufflée's 111
Kaasstokjes 109
Kalfsvlees (gestoofd) 99

Blz.

Kerryschoteltje 80
Komkommers (gevulde) 98
Kreeft in schelpen 113
Leverbroodjes 85
Linzenplakjes 91
Macaronicroquetjes (1e recept) . 93
Macaronicroquetjes (2e recept) . 93
Macaroni met ham en kaas . . 95
Macaroni met poulet 96
Macaronipudding (warme) . . 105
Macaroni in schelpen 86
Macaroni met tomaten 95
Nierbroodjes (1e recept) . . . 103
Nierbroodjes (2e recept) . . . 104
Nierpastei 107
Panvis 84
Paprika's (gevulde) 98
Pastei (1e recept) 106
Pastei (2e recept) 107
Pasteitjes 106
Piroggen 105
Poulet met rijstrand 94
Ragoût (bruine) 109
Ragoût van kalfstong 110
Ragoût (witte) 109
Rijst met kerry of kerryschoteltje . 80
Sandwiches 88
Saucijzebroodjes 108
Spaghetti met tomatenpurée . . 96
Tomaten (gevulde) 97
Uien (gevulde) 97
Varkenspoten (getruffeerde) . . 113
Visbeignets (1e recept) 112
Visbeignets (2e recept) 112
Viscroquetjes 92
Viskoekjes 85
Vis in schelpen 86
Visschotel met aardappelen . . 84
Vlees (geperst) 101
Vleescroquetjes 91
Vleeskoekjes 82
Vlees met aspic 100
Vleespannekoekjes 90
Vlees in schelpen 85
Vleestimbal 104
Warme macaronipudding . . . 105
Witte ragoût 109
Zalm in schelpen 113
Zoute allumettes 108
Zwezerikcroquetjes 93
Zwezerik in schelpen 87

Vis

Baars 117
Blauw koken van zoetwatervis . 118

	Blz.
Bokking (bakken)	124
Bokking schoonmaken	123
Elft	119
Filets van tong	120
Forel (koken)	118
Forel (bakken)	126
Garnalen (koken)	120
Geep (bakken)	126
Gefileerde vis	114
Griet	115
Haring schoonmaken	122
Haring (gezouten) schoonmaken	123
Heilbot	116
Kabeljauw	116
Kabeljauwstaart (gestoofde)	127
Karper	118
Kooptijd (vis)	48
Kreeft met sla en mayonnaise	122
Lipjes en keeltjes	119
Makreel (bakken)	125
Makreel (koken)	117
Mosselen (bakken)	125
Mosselen (koken)	119
Mosselen (stoven)	127
Normandische tongschotel (sole en demi-deuil)	120
Paling (bakken)	126
Paling (koken)	118
Paling (stoven)	127
Paneermeel	129
Panharing (bakken)	125
Schelvis	116
Schol (bakken)	124
Schol (koken)	115
Schoonmaken van gezouten haring	123
Schoonmaken van nieuwe haring	122
Schoonmaken van sprot	123
Snoek	117
Snoek (gefarceerde) 1e recept.	128
Snoek (gefarceerde) 2e recept.	128
Snoekbaars (koken)	117
Spiering (bakken)	125
Sprot (schoonmaken)	123
Stokvis	119
Tarbot	115
Tong (bakken)	125
Tong	120
Tongfilets (koken)	120
Tong m. Ital. saus (sole à l'Italienne)	121
Tong met witte wijnsaus (sole au vin blanc)	121
Tong met zalm en mousseline-saus (sole à l'impériale)	122
Vis bakken (algemene regels)	123
Vis keuren	113
Vis koken (algemene regels)	114
Vis schoonmaken	114
Vis (stoven)	126
Visfilets (bakken)	126
Vislever koken	116
Waterbaars	117
Wijting	116
Zalm	118
Zeelt	118
Zeewolf	117
Zoetwatervis blauw koken	118
Zoutevis	119

Vlees

Biefstuk (Duitse)	142
Biefstuk (kalfs)	142
Biefstuk (runder)	141
Biefstuk (varkens)	142
Blinde vinken	149
Bloedworst (bakken)	145
Boeuf	138
Bouillivlees	146
Châteaubriands	150
Duitse biefstuk	142
Entrecôte	137
Gehakt	142
Gerookte ham	146
Gevulde kalfsborst	152
Ham (braden)	147
Ham (koken)	146
Hamburger rib	147
Kalfsbiefstuk	142
Kalfsborst (gevulde)	152
Kalfscarbonaden	144
Kalfscoteletten	144
Kalfsfricandeau	138
Kalfslapjes	144
Kalfslapjes pikante	148
Kalfslever (bakken)	141
Kalfslever (koken)	141
Kalfsnier (stoven)	145
Kalfsnierstuk	139
Kalfsoesters	148
Kalfsrollade	139
Kalfsschijf	139
Kalfstong	146
Kasseler rib	148
Lamsbout	139
Lamsbout in azijn	139
Lamscoteletten met pikante saus	152
Lamscotelettenschotel (Milanese)	152
Lamscoteletten met soubisesaus	153
Lende	137
Leverworst	155

	Blz.
Milanese lamscotelettenschotel (côtelettes d'agneau à la Milanaise)	152
Milanese ossenhaasschotel (Filet de boeuf à la Milanaise)	151
Muisje	137
Niercarbonaden	145
Ossenhaas	150
Ossenhaas met versch. groenten (Filet de boeuf à la jardinière)	151
Ossenhaasschotel (Milanese)	151
Ossentong (gerookte)	147
Paprika Schnitzel	149
Pekelvlees	385
Ribstuk	137
Roastbeef	136
Rolpens bakken	145
Rookworst (koken)	141
Runderbiefstuk	141
Runderlappen	143
Runderlever (bakken)	141
Runderlever (koken)	141
Runderrollade	137
Runderrolletjes	150
Runderschijf	137
Rundertong	146
Saucijsjes (bakken)	140
Saucijsjes (koken)	140
Spek (bakken)	140
Spek (koken)	140
Staartstuk	137
Tournedos	150
Varkensbiefstuk	142
Varkenscarbonaden	144
Varkenscoteletten met Robertsaus	152
Varkensfricandeau	138
Varkenshaasje	138
Varkenslapjes	143
Varkenslever (bakken)	141
Varkenslever (koken)	141
Varkensoesters	148
Varkensrib (uitgebeende)	138
Varkensschijf	138
Varkenstong	146
Vet uitsmelten	134
Vlees keuren	129
Vlees bereiden (algemene regels)	129
Wener fricadel	148
Wiener Schnitzel	149
Worst (verse, bakken)	140
Worst (verse, koken)	140
Worst (rookworst koken)	141
Zwezerikcoteletten met asperges	154
Zwezerik (koken)	153
Zwezerik (bakken)	153
Zwezerikschotel met gehakt	155
Zwezerikschotel met soubisesaus	154
Zwezerik met tomaten	154

Wild en gevogelte

Duif	164
Duif (getruffeerde)	165
Eendvogel	164
Fazant	167
Fazant (getruffeerde)	167
Gans	166
Haantjes (jonge)	164
Haas	158
Hazenpastei	159
Hazepeper	158
Kalkoen	166
Kalkoen (getruffeerde)	166
Kalkoenkuikens	166
Kip	162
Kip (gevulde)	163
Kip à la Marengo	162
Kip (ontbeende)	163
Kip met paprika	163
Kip met rijstrand	162
Konijn	159
Konijn (stoven) 1e recept	160
Konijn (stoven) 2e recept	160
Kooptijd (wild en gevogelte)	48
Paprika-kip	163
Patrijs	165
Patrijs met zuurkool	165
Piepkuikens	164
Plukken, uithalen en opzetten van gevogelte	161
Reebout	160
Reebout (gemarineerde)	160
Reerug	161
Smient en Taling	164
Villen en opzetten van haas	157

Sausen bij vis, vlees, enz.

Béarnaisesaus	175
Béchamelsaus	173
Bloemkoolsaus	169
Botersaus	169
Bruine pikante saus	176
Bruine ragoûtsaus	177
Champignonsaus (lichte)	173
Champignonsaus (donkere)	173
Citroensaus	171
Dragonsaus	172
Eiersaus (zure saus)	170
Fricassésaus	174
Garnalensaus	174
Gewelde boter	178
Hollandse saus	175

	Blz.
Kaassaus	171
Kappertjessaus	172
Kerrysaus	171
Madeirasaus	177
Maître d'hôtelboter	178
Maïzenasaus	169
Mayonnaise (1e recept)	178
Mayonnaise (2e recept)	178
Mayonnaise (3e recept)	179
Mayonnaise (warme)	177
Mierikswortelsaus	172
Mosselsaus	174
Mosterdsaus	170
Mousselinesaus (1e recept)	176
Mousselinesaus (2e recept)	176
Oestersaus	175
Peterseliesaus	170
Pikante saus (bruine)	176
Ragoûtsaus (bruine)	177
Ravigottesaus	179
Remouladesaus	179
Robertsaus	177
Roomsaus	171
Rozijnensaus	176
Soubisesaus	175
Spaanse saus	177
Speksaus	170
Tartarensaus	179
Tomatensaus	172
Uiensaus	171
Witte pikante saus	173
Witte ragoûtsaus	174
Zure saus (eiersaus)	170

Eiergerechten

Columbuseieren	186
Eieren met béchamelsaus	184
Eieren met kerrysaus	184
Eieren koken	179
Eierkaas	181
Eierbroodjes	186
Eieren besegnek	353
Eieren met mosterdsaus (Kamper steur)	184
Eieren met tomatensaus	184
Franse omelet (omelette naturel)	182
Kamper steur	184
Kievitseieren koken	180
Omelet (Franse)	182
Omelet (zoete)	183
Omelet met garnalenragoût	182
Omelet met kaas (omelette au fromage)	182
Omelet met nierragoût	183
Omelette soufflée (1e recept)	183
Omelette soufflée (2e recept)	184

	Blz.
Omelet met tuinkruiden (omelette aux fines herbes)	182
Roereieren	185
Roereieren met ham	185
Roereieren met kaas	185
Roereieren met ossentong	185
Roereieren met tomatenpurée	185
Schotse rib	181
Schuimomelet (1e recept)	183
Schuimomelet (2e recept)	184
Spiegeleieren	180
Spiegeleieren op br. (Schotse rib)	181
Spiegeleieren met ham	180
Spiegeleieren met kaas	181
Spiegeleieren met gebakken tomaat	180
Spiegeleieren met spek	180
Spiegeleieren met uien en kaas (oeufs à l'impératrice)	181
Vogelnestjes	186
Zakeieren (oeufs pochés)	186

Aardappelgerechten

Aardappelen (bakken)	190
Aardappelballetjes (Herzogin-Kartoffeln)	191
Aardappelbeignets	191
Aardappelcroquetten	191
Aardappel in de schil koken	188
Aardappelen koken (nieuwe)	188
Aardappelen koken (oude)	187
Aardappelen (rauwe, bakken in dunne schijfjes, chips)	190
Aardappelen (rauwe, bakken in schijfjes)	190
Aardappelen (rauwe, bakken in staafjes, pommes frites)	190
Aardappelen smoren	189
Aardappelen stomen	188
Aardappelen stoven	192
Aardappelpannekoekjes	192
Aardappelpurée	189
Aardappelpurée met eieren	189
Aardappelpurée in schelpen	189
Aardappelsla	192
Chips	190
Herzogin-Kartoffeln	191
Nieuwe aardappelen koken	188
Oude aardappelen koken	187
Pommes frites	190

Groenten, peulvruchten en stamppotten

Andijvie	194
Andijvie in een vuurvast schoteltje (au jus)	194

	Blz.
Andijviesla	210
Andijvie uit het zout met aardappelen	218
Andijvie uit het zout met witte bonen en aardappelen	219
Appelen met aardappelen	216
Appelen met aardappelen en spek (hete bliksem)	216
Appelen met aardappelen en witte bonen	216
Artisjokken	203
Asperges (slier- of sleep-)	205
Asperges (stoven)	205
Asperges in bruine saus	206
Asperges in een vuurvast schoteltje (au gratin)	206
Aspergesla	211
Aubergines (gestoofde)	203
Bieten	201
Bleekselderij au jus	202
Bleekselderij (stoven)	202
Bloemkool	193
Bloemkool in een vuurvast schoteltje (au gratin)	193
Boerenkool met aardappelen en rookworst	217
Boerenkool met groene erwten en aardappelen	218
Boerenspruiten met aardappelen en groene erwten	218
Boerenspruiten met aardappelen en rookworst	218
Bonen (bruine)	212
Bonen (citroen)	213
Bonen (Kievits)	212
Bonen (witte)	212
Bonenpurée	214
Bruine bonen	212
Bruine capucijners	208
Brussels lof (1e recept)	199
Brussels lof (2e recept)	200
Brussels lof (in een vuurvast schoteltje) (au jus)	200
Brussels lof (met gewelde boter)	200
Brusselslofschotel	200
Cantharellen (gestoofde)	209
Capucijners (gedroogde)	213
Capucijners (witte en bruine)	208
Champignons (gestoofde)	209
Champignons met paprika	209
Citroenbonen	213
Doperwten	207
Erwten (gele)	213
Erwten (grauwe)	213
Erwten (groene)	213

	Blz.
Erwtenpurée	214
Flageolets	214
Gele erwten	213
Gestoofde sla	194
Gevulde kool	203
Gevulde selderijknol	204
Gezouten groenten	212
Grauwe erwten	213
Groene erwten	213
Groenten (gedroogde) koken	212
Groenten (gesteriliseerde) koken	212
Groenten (gezouten) koken	212
Hete bliksem	216
Hutspot met witte bonen	217
Hutspot met klapstuk	217
Kappertjeskool	199
Kastanjes (koken)	214
Kastanjes (poffen)	214
Kastanjepurée	215
Kievitsbonen	212
Komkommer (gevulde)	98
Komkommer (stoven)	208
Komkommersla	210
Koolraap	198
Kool (gevulde)	203
Kooptijd groenten	48
Kropsla	209
Linzen	213
Maiskolven	203
Meiknolletjes	208
Molsla	204
Paprikasla	211
Paprika (gevulde)	98
Peulen	207
Pisang (bakken)	227
Postelein	195
Prei (stoven)	202
Prinsessebonen (slabonen)	192
Prinsessebonen uit het zout met aardappelen en rookworst	220
Prinsessebonen uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst	220
Raapstelen	205
Rode kool	199
Savoyekool	198
Schorseneren	198
Selderijknol (gevulde)	204
Selderijknol (stoven)	204
Selderijsla (1e recept)	211
Selderijsla (2e recept)	211
Sla	209
Sla uit het zout met aardappelen	219
Sla uit het zout met witte bonen en aardappelen	219

	Blz.
Slakropjes met gehakt	195
Slakropjes in vuurvast schoteltje	195
Sleepasperges	205
Sliersasperges	205
Snijbonen	193
Snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst	219
Snijbonen uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst	220
Snijbonen uit het zout met witte bonen en rookworst	220
Spinazie (jonge)	196
Spinazie (winter)	196
Spruitjes	197
Spruitjes met kastanjes	197
Stoofsla	194
Tomatensla	210
Tuinbonen (gedroogde)	213
Tuinbonen (verse)	207
Tuinbonen met spek	207
Uien (bakken)	201
Uien (stoven)	201
Veldsla	210
Winterspinazie	196
Winterwortelen	197
Witte bonen	212
Witte capucijners	208
Witte kool	198
Witte- of Savoyekool met rijst en aardappelen	218
Worteltjes	196
Wortelen (winter)	197
Zuring	206
Zuring met krenten	206
Zuring met spiegeleieren	207
Zuurkool	215
Zuurkool met aardappelpurée en saucijsjes	215
Zuurkool met aardappelen en spek	215
Zuurkool met witte bonen en aardappelen	216

Gedroogde vruchten en compôtes

Aardbeiencompôte	225
Abrikozencompôte	226
Abrikozen (gedroogde)	224
Appelcompôte	225
Appelen (gedroogde)	223
Appelen (zoete)	221
Appelmoes	221
Bessen (stoven)	222
Compôte van pisang, sinaasappelen en mandarijnen	226
Frambozencompôte	225
Kersencompôte	225
Kersen (stoven)	222
Kooptijd (vruchten)	48
Kruisbessenmoes	222
Peren (gedroogde Californische)	224
Peren (rode gedroogde)	224
Peren (stoven)	223
Perzikencompôte	226
Pisang (bakken)	227
Pisang (stoven)	223
Pruimen (gedroogde)	223
Pruimenmoes	222
Rabarbercompôte	224
Rabarbermoes	221
Sinaasappelcompôte	225
Sinaasappelcompôte met pisang en mandarijnen	226
Vruchtensla	226
Zoete appelen	221

Zure en zoete geleien

Aspic (lichte)	227
Aspic (donkere)	227
Chaudfroid van kip	228
Forel in aspic	229
Garnalen in aspic	228
Gevulde sinaasappelen	230
Kreeft in aspic (en daube)	228
Mandarijnen in gelei	230
Rijnwijngelei	231
Tomatengelei	229
Vruchtengelei	231
Wijngelei	231
Zalm in aspic	229
Zoete gelei met vruchten (macédoine aux fruits)	229

Warme nagerechten

Abrikozenbeignets	251
Appelbeignets	250
Appelkoekjes	253
Appelen (gebraden)	256
Appelschoteltje	257
Bananenbeignets	250
Begijnenrijst	235
Beschuitbollen (gevulde)	255
Beschuit met bessensapsaus	248
Beschuitkoek	255
Boekweitegort met karnemelk	239
Boekweitegort met melk	239
Broeder	249
Broodomelette	244

	Blz.
Broodpap	243
Broodschoteltje met amandelen	244
Broodschoteltje met appelen	243
Broodschoteltje met krenten en rozijnen	243
Broodschoteltje met sinaasappelen	244
Cornflakes	240
Deense rijst	236
Deense rijstsoep	236
Drie in de pan	248
Eierpannekoeken	254
Flensjes	253
Gort	237
Gort (gepofte)	240
Gort met karnemelk	238
Gort met melk	238
Gort met rozijnen	237
Gort stomen	237
Gort (vlugkokende)	237
Griesmeelkransjes	256
Griesmeelpap	240
Griesmeelschoteltje	241
Grutjes (bakken)	252
Havermout met karnemelk	238
Havermoutkoekjes	253
Havermoutpap	238
Hazelnotenschoteltje	247
Karnemelkpap	238
Kersenpannekoekjes	254
Krentenpannekoekjes	254
Lammetjespap	240
Macaronipap	241
Macaronischoteltje	242
Maisvlokken	240
Maïzenapap	245
Maïzenaschoteltje	245
Melksoep	246
Oliebollen	251
Pannekoeken (gerezen)	248
Parelgort met karnemelk	239
Parelgort met melk	239
Peren met caramel en gebrande amandeltjes	257
Poffertjes	250
Roomstruif	255
Rijst	233
Rijst in rijstkoker	233
Rijst stomen	234
Rijstebrij	235
Rijst met appelen	234
Rijst (Deense)	236
Rijst met karnemelk	236
Rijst met krenten	234
Rijstkoekjes	252
Rijstperen	256
Rijst met pruimen	234
Rijst met rabarber	235
Rijstomelet	252
Rijstrand met abrikozen	246
Rijstrand met pruimen	246
Rijst in kranten	234
Rijst (Spaanse)	236
Rijstvlokkenpap	240
Sagopap	242
Sagoschoteltje	242
Schuimkop	247
Smeerbollen	252
Spaanse rijst	236
Spekpannekoeken	249
Tapiocapap	245
Tapiocaschoteltje	245
Tapioca met bessensap	246
Turfjes met bessensapsaus	247
Vermicellipap	241
Vermicellischoteltje	241
Vierstruif	255
Watergruel	239
Wentelteefjes	252
Wentelteefjes van beschuit	253

Koude nagerechten

Aardbeienpudding, schuimige (Bavarois)	277
Abrikozenpudding	272
Ananaspudding (1e recept)	279
Ananaspudding (2e recept)	279
Appelpudding	273
Bessensappudding met griesmeel	268
Bessenvla	263
Blanc-manger (eenvoudige)	273
Blanc-manger (met bitterkoekjes)	273
Blanc-manger (in verschillende kleuren)	273
Caramelvla (1e recept)	264
Caramelvla (2e recept)	265
Charlotte russe	278
Chipolata	280
Chocoladepudding (met agar-agar)	270
Chocoladepudding (met gelatine)	270
Chocoladepudding (met maïzena)	269
Chocoladevla	261
Citroenpudding	274
Citroenrijst (riz glacé)	270
Citroenvla (1e recept)	263
Citroenvla (2e recept)	263
Crème javanaise	282
Custard	263
Custardvla	258
Dikke melk	258

Wat een tractatie!
REXENA-APPELVLA

Een jarige? Gasten? Leuk om dan wat meer werk van het eten te maken. Een feestelijk „toetje" hoort er natuurlijk bij. Wat is dankbaarder dan zo'n heerlijk romige Rexena-vla? En U kunt er zulke verrassende variaties mee maken, b.v. deze verrukkelijke REXENA-appelvla...

RECEPT:

1 liter melk. 6 afgestreken eetlepels Rexena. 8 eetlepels suiker. 2 grote handappelen

Appelen schillen en in kleine stukjes snijden. In een schaal doen en er 2 lepels suiker over strooien. Rexena en resterende suiker aanmaken met gedeelte der koude melk. Rest van de melk aan de kook brengen en al roerende de aangemaakte Rexena toevoegen. Vla even doorkoken en daarna over de stukjes appelen gieten. Laat de vla minstens 4 uur staan om door te trekken.

★ Als bindmiddel voor appelmoes is Rexena iets bijzonders. Als U dit eens probeert, zult U werkelijk verrast zijn! Het komt de smaak en de geur ten goede, terwijl U ook minder suiker nodig heeft

Zó heerlijk romig!

REXENA
DE CUSTARD VAN
DURYEA

	Blz.
Diplomaatpudding	281
Frambozenpudding, schuimige (Bavarois)	277
Gemalen rijstpudding	269
Gevulde meloen	266
Griesmeelpudding	268
Griesmeelpudding met eieren	268
Griesmeelpudding met eieren en amandelen	268
Haagse bluf	263
Hangop	257
Hopjespudding	274
Kaapse wolken	261
Kabinetpudding (koude)	280
Karnemelkpudding	272
Kastanjepurée met slagroom	266
Keizerinnerijst (riz à l'impératrice)	276
Koffie-crème	265
Koude puddingen (regels bij het bereiden)	267
Maïzenapudding	269
Maïzenapudding met eieren	269
Marasquinpudding	278
Meloen (gevulde)	266
Mokkapudding	275
Mokkapudding met geslagen room	275
Montagne russe	271
Nesselrodepudding	281
Oeufs au caramel	262
Rabarbervla	262
Rose pudding	276
Rumpudding	278
Rijnwijnvla	264
Rijstpudding met abrikozen (riz à la Condé)	276
Rijstpuddinkjes met vruchtensapsaus	271
Sinaasappel- en bananenvla	262
Sinaasappelcrème	261
Sinaasappelpudding	275
Sinaasappelschoteltje	266
Sinaasappelvla (1e recept)	264
Sinaasappelvla (2e recept)	264
Sneeuwpudding	272
Stekelvarken	260
Timbal parisien	282
Timbal pompadour	283
Tipsy-cake	271
Vanillepudding, schuimige (Bavarois)	277
Vanillevla	258
Vanillevla met aardbeien	259
Vanillevla met appelmoes	260
Vanillevla met biscuits	259
Vanillevla met bitterkoekjes	258
Vanillevla met frambozen	260
Vanillevla met gedroogde abrikozen	259
Vanillevla met sinaasappelen en bananen	260
Vruchtenschoteltje met beschuit en geslagen room	265

Warme puddingen

Beschuitpudding (warme)	288
Bitterkoekjespudding (warme)	287
Broodpudding (warme)	285
Charlotte aux pommes	290
Gemberpudding (warme)	287
Griesmeelpudding (warme)	286
Jan in de zak	285
Kabinetpudding (warme)	288
Ketelkoek	284
Louisepudding	286
Plumpudding	289
Rijstpudding (warme)	287
Surinaamse pudding	288
Warme puddingen (regels bij het bereiden)	284
Wener pudding	288
Zwampudding	289

Zoete sausen

Aardbeiensaus (1e recept)	293
Aardbeiensaus (2e recept)	294
Abrikozensaus	294
Bessensapsaus	291
Bessensapsaus met frambozensap	291
Bramensapsaus	292
Caramelsaus	295
Chocoladesaus	292
Citroensaus	292
Custardsaus	293
Frambozen- met bessensapsaus	291
Frambozensapsaus	291
Frambozensaus (1e recept)	294
Frambozensaus (2e recept)	294
Kaneelsaus	290
Marasquinsaus	296
Perzikensaus	294
Punchsaus	296
Roomsaus	293
Rumsaus	296
Schuimsaus	294
Sinaasappelsaus	292
Stroopsaus (1e recept)	291
Stroopsaus (2e recept)	291
Vanillesaus	293
Witte wijnsaus	295

Taarten, gebak, koekjes enz.

	Blz.
Allumettes (zoete)	323
Amandelnootjes	303
Amandelpers	323
Amandeltaart	327
Appelbollen	324
Appeltaart	316
Bakpoeder	312
Banketbakkersroom	311
Banketletter	323
Berliner bollen	309
Bijoutaart	329
Biscuits	304
Biscuit de Savoye	330
Biscuitgebakjes met jam en cocos-noot	304
Bisschopsbrood	332
Bitterkoekjes	304
Bladerdeeg (feuilletée)	322
Bolletjes (zoute)	302
Boluskoek	333
Borstplaat (1e recept)	307
Borstplaat (2e recept)	308
Boterbiesjes	298
Boterkoek (gevulde)	333
Brood (bruin)	319
Brood (Kerst)	320
Brood (krenten)	319
Brood (Paas)	319
Brood (volkoren)	356
Brood (wit)	318
Broodpuddinkjes	310
Bruinbrood	319
Cake	330
Cakes (kleine)	331
Chipolatataart	318
Cocoskoek	313
Confituurtaart	325
Crème au beurre	311
Drabbelkoeken	303
Duitse zandtaart	328
Eiwitglazuur	312
Engelse kerstgebakjes (mince-pies)	326
Engelse vruchtenpie	315
Feuilletée	322
Fleurons	322
Fluitjes	321
Fritures (zoete)	309
Galettes	310
Gemberborstplaat	308
Gemberkoekjes	300
Gembertaart	332
Goudse moppen	298
Halve maantjes (Broodjes)	321
Halve maantjes (Fleurons)	322
Harde zandtaart	297
Hernhuttertjes (gebakjes)	297
Hernhuttertjes (koekjes)	299
Hoefijzerkoekjes	300
Honingcake	331
Kattetongen	302
Kerstbrood	320
Kerstkrans	325
Kersttaart	318
Kletskopjes	299
Knijpkoekjes (1e recept)	300
Knijpkoekjes (2e recept)	300
Kookglazuur voor taarten	312
Kopschuimpjes	305
Krentenbrood	319
Krentenbroodjes	319
Kringelen	298
Kruidtaart	313
Lange vingers	304 en 330
Laurataart	313
Limburgse vlaai	321
Macarons	304
Magdalenakoekjes	301
Marsepein	306
Mazarin	326
Méringues (Baisers)	306
Mokkataart	329
Moscovisch gebak	317
Nougat	306
Nougatmandjes	307
Ontbijtkoek	314
Opgerolde chocoladekoek	315
Opgerolde koek	314
Oublies	301
Paasbrood	319
Plum-cake	331
Polonaise	306
Portugese taart	314
Rissoles	323
Roomhorens	325
Roomtaart	329
Roomvla	311
Rijstetaart	327
Sally Lunns	321
Savarin met vruchten	326
Schoenlapperstaart	315
Schuimpjes	305
Scones	320
Sneeuwballen	309
Soezen (1e recept)	310
Soezen (2e recept)	311
Speculaas	299
Spekkoek	332
Sprits	302

	Blz.
Stengels (zoute)	322
Stroopballetjes	308
Stroopmoppen	301
Taarten (regels bij het bakken)	296
Tompouzen	324
Tulband (brooddeeg)	317
Tulband (moscovisch)	317
Turennes	305
Vruchtenpie (Engelse)	315
Volkorenbrood	356
Waterglazuur	312
Wenergebakjes met glazuur	328
Wener taart (zachte)	328
Wener taart (harde)	297
Weihnachtsstolle	320
Wellingtons	303
Witbrood	318
Zandkoekjes	297
Zandkoekjes met glazuur	298
Zandtaart (Duitse)	328
Zandtaart (harde)	297
Zandtaartjes	297
Zoete fritures	309
Zoute bolletjes	302
Zoute stengels	322

IJs en sorbets

Aardbeien-ijs I	335
Aardbeien-ijs II	336
Ananassorbet	337
Chocolade-ijs	335
Frambozen-ijs	336
Koffie-ijs	335
Nougat-ijs	335
Pêches Melba	337
Plombière	336
Sinaasappel-ijs	336
Sorbets (regels bij het bevriezen)	334
Vanille-ijs	335
IJs (regels bij het bevriezen)	334
IJspudding	337

Warme en koude dranken

	Blz.
Advocaat	342
Ananaslimonade	341
Anijsmelk	340
Bessensap	341
Bowl	343
Chartreuse	342
Chocolademelk	339
Chocolademelk met koffie en slagroom	339
Citroenlimonade	340
Citroenmelk	340
Frambozenazijn	341
Frambozenlimonade	341
Kalte Ente	342
Kandeel	342
Koffie (extract) zetten	338
Koffie (diner of mocca)	338
Melkchocolade (kopje)	339
Napolitaine	340
Sinaasappellimonade (1e recept)	341
Sinaasappellimonade (2e recept)	341
Slemp	339
Thee zetten	338
Vanillemelk	339
Waterchocolade (kopje)	338
Wijn (warme)	340

Rijsttafel

Ajam besegnek (kip besegnek)	348
Assem (tamarinde)	344
Atjar ketimoen	351
Bahmie	353
Chutney	351
Frikadel van kreeften	348
Gehaktballetjes (rempah)	347
Ikan kemirie	348
Ikan merah (rode visjes)	351
Katjang goreng	352
Kemirie	345
Kip besegnek (ajam besegnek)	348
Klappermelk (Santen)	345
Kroepoek	351
Kruidensoep (sajoer)	343
Lombok (gedroogde)	345
Maleise benamingen (verklaring)	344
Mata-sapi	349
Nassi goreng	352
Petéhbonen	346
Pisang goreng	352
Rempah (gehaktballetjes)	347
Rode visjes sambal	351
Rijsttafel	343
Sajoer (Kruidensoep)	343
Sajoer loddèh	346
Sajoer van kool	347
Sambal ati	350
Sambal goddek	350
Sambal goreng oedang	348
Sambal goreng tomaten	350
Sambal Ikan merah	351
Sambal petis	349
Santen (klappermelk)	345
Sesaté Koewah	347
Tamarinde (assem)	344

	Blz.
Telor besegnek	353
Telor kerry kling	349
Trassi	345

Rauwkost

Abrikozendieetspijs	355
Abrikozenschotel (gemengde)	357
Amandelmelk	357
Appeldieetspijs	355
Appelschotel (gemengde)	356
Bramen- en bessengerecht	357
Frambozendieetspijs	355
Geraspte vruchten	356
Gevulde sinaasappelen	357
Gevulde tomaten	359
Groene boter	356
Koolsla	359
Lofsla	358
Müsli	355
Perenschotel (gemengde)	357
Pindakaas	356
Rauwkost (bijzonderheden)	353
Schijfjes vruchten	356
Spinaziesla	358
Volkorenbrood	356
Vruchtenbrood	356
Zuurkoolsla	358

Menu's voor R.K. vasten- en onthoudingsdagen 359

Inmaak in flessen
(steriliseren en pasteuriseren)

Abrikozen	367
Andijvie in flessen	363
Asperges in flessen	364
Asperges (stoof) in flessen	364
Capucijners in flessen	365
Doperwten in flessen	364
Inmaken van levensmiddelen	360
Inmaak in flessen (regels)	361
Inmaak van vruchten (regels)	366
Kersen op eigen vocht	367
Kersen	367
Pasteuriseren	366
Peren	367
Perziken	367
Peulen in flessen	364
Postelein in gekurkte flessen	365
Prinsessebonen in flessen	362
Pruimen	366
Reine claudes	366
Sla in flessen	363
Slakroppen in flessen	363
Snijbonen in flessen	362
Spinazie in flessen	363
Steriliseren	362
Stoofasperges in flessen	364
Tomaten	368
Tomatenpurée	368
Tuinbonen in flessen	365
Worteltjes in flessen	362
Zuring in gekurkte flessen	365

Gedroogde levensmiddelen

Drogen van levensmiddelen	368
Slabonen (gedroogde)	369
Tuinkruiden (gedroogde)	369

Inmaak van jams, marmelades en geleien

Aardbeienjam	370
Abrikozenjam	372
Appelgelei	376
Bessengelei I	374
Bessengelei II	375
Bessenjam	371
Citroenkaas	374
Citroenmarmelade	373
Frambozengelei- en bessengelei	375
Frambozenjam	371
Frambozen- en bessenjam	372
Inmaak van jams, marmelade en geleien (regels)	369
Kersenjam	371
Kruisbessenjam	373
Kweeperen (geconfijte)	376
Kweeëngelei	375
Kweeënjam	375
Kwetsenjam	372
Oranjemarmelade	373
Perzikenjam	373
Pruimenjam	372
Rabarberjam	373

Inmaak in azijn en inmaak in azijn en suiker

Augurkjes in azijn	378
Gemarineerde haring	380
Groenten in mosterdzuur	378
Hoofdkaas	380
Inmaak in azijn en suiker	381
Komkommers in azijn	377
Paling in gelei	381
Rolmops	380

	Blz.
Rolpens	379
Uitjes in azijn	378
Zoetzuur van kwetsen	381
Zoetzuur van meloen	382
Zoetzuur van morellen	382
Zwoordrolletjes	379

Inmaak in het zout

Andijvie in het zout	384
Andijviestruiken in het zout	384
Augurken in het zout	385
Inmaak in zout (regels)	382
Pekelvlees	385
Prinsessebonen in het zout	383
Sla in het zout	384
Slakropjes in het zout	384
Snijbonen in het zout	383
Tuinbonen in het zout	384
Zuurkool	384

Inmaak in alcohol

Aardbeien op brandewijn	386
Boerenjongens	385
Boerenmeisjes	386
Frambozen op brandewijn	387
Inmaak in alcohol (regels)	385
Kersen op brandewijn	386
Mirabellen op brandewijn	386
Moerbeien op brandewijn	387
Morellen op brandewijn	386
Noten op brandewijn	387
Reine claudes op brandewijn	386
Schilletjes op brandewijn	387
Eieren (inmaak van)	387

NEDERLANDSE VOEDINGSMIDDELENTABEL VAN HET VOORLICHTINGSBUREAU VAN DE VOEDINGSRAAD.

Dank zij de welwillende toestemming van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad kunnen wij in dit Kookboek een uitgebreide Voedingsmiddelentabel opnemen.

De Nederlandse huisvrouw gaat meer en meer belang stellen in de samenstelling der meest gebruikte voedingsmiddelen.

Wij hebben gemeend dat het boek aan waarde zou winnen, indien de huisvrouw het niet alleen voor het kláármaken van het eten zou kunnen gebruiken, maar ook voor de berekening van een dieet e.d.

Voor de verleende medewerking van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad zijn wij zeer erkentelijk.

Toelichting op de tabel.

Het is de bedoeling in de toekomst een voedingsmiddelentabel samen te stellen geheel volgens gegevens, verkregen door onderzoekingen in Nederlandse laboratoria. Zolang een voedingsmiddel nog niet voldoende in Nederland is onderzocht, is van buitenlandse gegevens gebruik gemaakt.

Alle cijfers geven de analyse weer van 100 gram van het schoongemaakte rauwe product. Voor het vitamine C is de hoeveelheid opgegeven, die overblijft, nadat het voedingsmiddel is gekookt, gebraden of op andere, in Nederland gebruikelijke wijze is toebereid. Van dié vitamine C-houdende producten, die rauw gegeten worden, is het vitamine C-gehalte van het rauwe product aangegeven.

In de eerste kolom is een getal opgenomen, waarmede de gewichten van de niet schoongemaakte voedingsmiddelen moeten worden vermenigvuldigd om het eetbare gedeelte te krijgen. Men rekent dus als volgt: 1 kg andijvie bevat, nadat deze schoongemaakt en gekookt is: $0.85 \times 10 \times 2$ g eiwit en $0.85 \times 10 \times 1$ mg vitamine C. 1 kg ribstuk (vet rundvlees) bevat, nadat het gewassen, gezouten en gebraden is: $1 \times 10 \times 19$ g eiwit.

Aangezien het gebruikelijk is de behoefte aan vitamine B^1 en B^2 uit te drukken in milligrammen, zijn de normen in milligrammen aangegeven. Voor het vergemakkelijken van berekeningen zijn in de tabel de getallen voor vitamine B^1 in gamma's uitgedrukt, 1 mg vitamine $B^1 = 1000\,\gamma$ vitamine B^1.

Voor de voedingsmiddelen, waarin caroteen voorkomt, is aangenomen, dat 1 γ (0.001 mg) caroteen (provitamine A) gelijk is aan 1 (I)nternationale (E)enheid vitamine A. Omdat vitamine A zoveel beter wordt opgenomen dan caroteen, zijn de voedingsmiddelen, die vitamine A bevatten, met een sterretje aangegeven. Hoewel in gekookte groenten evenveel caroteen voorkomt als in rauwe, wordt het uit fijnverdeelde groenten beter opgenomen. Dit moet echter geen reden zijn om de groenten uitsluitend rauw te eten.

De koolhydraten zijn omgerekend tot zetmeel. Voor de calorische waarde hiervan is aangenomen 4.1 cal. per gram, voor de calorische waarde van eiwit 4.1 en voor die van vet 9.3 per gram. Van ijzer is vermeld het totale gehalte aan ijzer (dus niet alleen het opneembare „available” ijzer).

Sp betekent sporen (voor caroteen bijvoorbeeld minder dan 20 γ per 100 gram). Een streepje — betekent: niet of in te verwaarlozen hoeveelheden aanwezig. Daar waar geen cijfers betreffende het gehalte van een voedingsstof bekend zijn, is een ? in de cijferkolommen geplaatst. Alle cijfers dienen als gemiddelden beschouwd te worden.

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Water g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B_1) mg	Riboflavine (B_2) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C) Gekookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
AARDAPPELEN																			
nieuw																			
(half juni t/m juli	0,95															20	25		
gem. (aug. t/m febr.)	0,8	85	2	0,1	19	10	60	0,8	10	600	—	—	0,08	0,04	1,2	12	15	77	
oud (maart t/m juni)	0,7															4	5		
GROENTEN																			
Andijvie	0,85	14	2	0,2	1	20	70	1	50	300	—	1,20	0,02	0,10	0,4	1	12	95	
Asperges	0,8	21	2	0,1	3	20	60	1	5	200	—	—	0,10	0,07	0,6	10	30	94	
Aubergines	0,8	15	0,5	—	3	10	12	0,4	10	200	—	0,03	0,04	0,05	0,6	10		93	
Bieten, kroten	0,8	38	2	0,2	7	30	40	1	100	400	—	—	0,02	0,03	0,1	8	10	89	Oxaalzuur 0,1 %
Bleekselderij	0,4	14	1	0,2	2	80	40	?	150	400	—	?	0.08	0,15	0,8	5		92	
Bloemkool	0,7	23	2	0,3	3	20	30	0,5	15	400	—	—	0,05	0,07	0,6	40	65	93	
Boerenkool	0,55	40	4	0,9	4	200	70	1	50	500	—	5,30	0,02	0,20	1,5	15	35	86	
Cantharellen	0,7	12	2	—	1	10	80	?	5	500	—	—	0,07	0,30	5,0	3	8	90	
Champignons	0,7	23	4	0,3	1	25	130	1	5	400	—	—	0,07	0,30	4,0	2	6	90	
Chinese kool	0,85	15	1	0,3	2	125	45	1,0	10	250	—	?	0,03	0,04	0,6	10	35	95	
Doperwten	0,35	63	5	0,3	10	20	80	2	10	300	—	0,40	0,17	0,16	2,7	8		82	
Groenekool	0,8	34	3	0,7	4	30	120	1	10	300	—	1,00	0,10	0,15	0,3	15	50	90	
Komkommers	0,9	6	0,5	—	1	20	30	0,5	5	200	—	—	0,03	0,01	0,2	2	6	97	
Koolraap	0,8	26	1	0,2	5	40	20	0,5	15	200	—	—	0,03	0,03	0,8	15	30	90	
Koolrabi	0,8	25	2	0,1	4	90	55	1,2	10	500	—	0,25	0,04	0,05	0,4	50	60	90	
Lof (Brussels), wit	0,9	17	1	0,1	3	20	20	0,5	5	200	—	—	0,04	0,03	0,3	1	5	94	
Paprika's (zoet)																			
groene, rode	0,7	24	1	—	5	25	5	0,4	10	400	—	0,70	0,03	0,07	0,8	100	125	92	
Peterselie	1	26	4	0,7	1	40	30	5	25	700	—	3,20	0,06	0,28	1,4	30	100	87	
Peulen	0,9	31	2,5	0,1	5	40	30	0,5	5	250	—	0,20	0,14	0,06	0,6	8		89	
Postelein	0,95	10	1	0,2	1	130	70	3	?	800	—	1,70	0,06	0,04	0,2	7		95	Oxaalzuur 0,9 %
Prei	0,65	31	2	0,3	5	60	30	1	5	250	—	0,60	0,12	0,04	0,5	15		90	
Raapstelen	0,9	11	2	0,1	0,5	100	45	3	100	400	—	2,00	0,05	0,15	0,8	6	35	94	
Rabarber	0,85	11	0,5	0,1	2	40	30	0,5	5	300	—	—	0,05	0,02	0,1	5	10	93	Oxaalzuur 0,6 %
Radijs	0,95	14	1	0,2	2	30	30	2	25	250	—	—	0,05	0,03	0,2	10	20	95	
Ramenas	0,9	30	2	0,2	5	120	70	2	50	400	—	—	0,05	0,02	0,4	5	20	91	
Rodekool	0,85	26	2	0,2	4	50	30	0,5	10	300	—	—	0,05	0,02	0,2	15	40	91	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Water g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B_1) mg	Riboflavine (B_2) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C) Gekookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
Savooiekool	0,85	29	2	0,6	4	50	30	0,5	10	300	—	—	0,04	0,04	0,2	8		91	
Schorseneren	0,65	69	1	0,5	15	60	50	1,5	5	400	—	—	0,07	0,02	0,4	3	5	78	
Selderij (blad)	0,9	13	1	0,1	2	80	40	0,1	75	700	—	1,30	0,06	0,10	1	25	100	90	
Selderij (knol)	0,7	32	2	0,4	5	80	90	1	75	400	—	—	0,03	0,03	0,8	5	7	88	
Sla	0,8	12	2	—	1	30	40	1	15	300	—	1,50	0,05	0,08	0,4	1	12	94	
Snijbiet	0,5	28	3	0,4	3	87	40	4	?	300	—	2,00	?	0,18	0,4	6	35	93	Oxaalzuur 0,65 %
Snijbonen	0,95	18	2	0,2	2	40	30	0,5	2	250	—	0,20	0,07	0,06	0,6	8	30	94	
Sperziebonen	0,95	36	3	0,4	5	40	50	0,5	2	300	—	0,20	0,07	0,05	0,6	8	30	90	
Spinazie	0,9	13	2	0,3	0,5	130	70	3	25	700	—	5,00	0,06	0,20	0,6	6	45	92	Oxaalzuur 0,9 %
Spitskool	0,85	33	3	0,6	4	50	30	0,5	10	300	—	—	0,04	0,04	0,2	8	?	90	
Spruitjes	0,8	41	4	0,5	5	30	120	1	10	500	—	1,00	0,12	0,12	0,5	50	90	86	
Sterkers	1	11	2	0,3	0,3	250	75	2,5	75	500	—	2,00	0,01	0,10	1	?	25	93	
Suikermaïs	0,7	101	3	1	20	6	100	0,5	2	250	—	0,35	0,12	0,07	1,7	—	—	70	
Tomaten	0,95	18	1	0,2	3	10	20	0,4	10	300	—	0,60	0,05	0,02	0,5	10	14	95	
Tomatenpuree (3 x geconcentreerd)	1	60	3	0,6	11	21	45	1,2	(300)	1000	—	1,80	0,14	0,06	1,5	20	—	85	
Tomatensap	1	20	1	0,2	3,5	7	15	0,4	(300)	300	—	0,60	0,05	0,02	0,5		10	94	
Tuinbonen	0,45	39	5	0,3	4	20	100	1	5	400	—	0,16	0,10	0,15	0,9	10	—	85	
Uien	0,95	47	1	0,3	10	30	40	0,5	10	200	—	—	0,03	0,02	0,2	5	10	86	
Veldsla	1	24	2	0,4	3	25	50	4	15	300	—	1,50	0,08	0,07	0,4	?	40	94	
Wittekool	0,85	26	2	0,2	4	50	30	0,5	15	250	—	—	0,04	0,04	0,3	8	40	91	
Wortelen	0,9	30	1	0,2	6	40	30	0,5	75	300	—	6,00	0,07	0,03	0,6	6	8	90	
Zuurkool	1	14	2	0,2	1	50	30	0,5	(800)	250	—	—	0,02	0,04	0,2	5	10	92	
FRUIT en VRUCHTENSAPPEN																			
Aalbessen (rood of wit)	0,8	28	1	—	6	30	30	1	2	250	—	—	0,08	0,02	0,2	?	30	88	
Aardbeien	0,95	28	1	—	6	30	30	1	5	200	—	0,06	0,03	0,07	0,3	?	60	91	
Abrikozen	0,9	40	1	—	10	19	20	0,8	2	300	—	2,50	0,06	0,05	0,8	?	5	83	
Abrikozen (gedroogd; zonder schil en pit)	1	200	5	—	45	92	120	4	25	1500	—	5,00	0,17	0,16	3,3	—	—	25	
Ananas (vers)	0,5	50	0,5	—	12	12	8	0,4	2	200	—	0,09	0,07	0,02	0,2	10	25	84	
Appelen	0,8	41	—	—	10	10	10	0,2	2	150	—	—	0,02	0,03	0,2	2	10	87	Goudreinet, Bramley's seedling en Ribston pippi
Appelen (gedroogd)	1	264	1,5	—	65	50	50	1	10	900	—	—	0,10	0,10	0,6	—	—	20	vit. C 15-25 mg

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen: Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Mineralen: Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vitamines: Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B₁) mg	Riboflavine (B₂) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C): Gekookt mg	Rauw mg	Water g	Opmerkingen
Appelsap	1	40	—	—	10	3	6	1	5	150	—	—	0,01	0,03	0,1	—	—	87	
Bananen	0,7	92	1	—	22	10	30	0,5	2	400	—	0,20	0,10	0,05	0,7	—	10	75	
Bosbessen (blauwe)	1	42	0,5	—	10	11	12	0,4	2	75	—	0,10	0,01	0,02	0,4	?	10	86	
Bramen	1	29	1	—	6	63	25	1	5	200	—	0,80	0,03	0,04	0,4	?	12	87	
Citroenen	0,3	13	0,5	—	3	10	25	0,1	5	150	—	—	0,06	0,02	0,2		40	91	Citroenzuur 4 %
Cranberries en vossebessen	1	26	0,5	0,5	5	15	10	1	2	75	—	0,04	—	0,01	0,1	?	14	89	
Dadels (met pit)	0,9	298	1,5	—	73	65	56	1,5	10	600	—	0,02	0,05	0,10	2,2	—	—	20	
Druiven	0,8	66	0,5	—	16	20	30	0,2	5	250	—	—	0,03	0,01	0,1		3	82	
Frambozen	1	28	1	—	6	50	50	1	2	200	—	—	0,09	0,06	0,3	?	25	86	
Grapefruit	0,7	30	0,5	—	7	17	16	0,3	2	150	—	—	0,07	0,02	0,2		40	91	
Kersen	0,8	42	0,5	—	10	20	30	0,5	2	250	—	0,25	0,02	0,02	0,2	?	10	86	
Krenten	1	308	2	—	75	50	90	2	15	700	—	—	0,07	0,03	0,4	—	—	20	
Kruisbessen	0,7	28	1	—	6	30	30	1	2	200	—	—	0,02	0,01	0,1	?	30	88	
Mandarijnen	0,65	34	0,5	—	8	40	20	0,3	5	250	—	0,40	0,06	0,03	0,2	?	30	86	
Meloen	0,6	15	0,5	—	3	14	10	0,8	15	200	—	—	0,04	0,05	0,1	?	13	94	
Peren	0,8	41	0,5	—	10	20	30	0,2	2	100	—	—	0,06	0,01	0,1	?	4	85	
Peren (gedroogd)	1	208	2,5	—	50	100	150	1	10	?	—	—	0,20	0,04	0,5	—	—	25	
Perziken	0,9	35	0,5	—	8	15	35	2	5	200	—	0,76	0,07	0,02	0,5	?	7	88	
Pruimen	0,8	42	0,5	—	10	10	20	0,3	2	150	—	0,08	0,10	0,04	0,5	?	5	85	
Pruimen (gedroogd)	0,85	188	2	—	45	30	60	1	10	?	—	0,20	0,30	0,06	0,6	—	—	30	
Rozijnen	1	264	2	1	64	50	90	2	25	800	—	—	0,08	0,03	0,5	—	—	27	
Sinaasappelen	0,8	42	0,5	—	10	40	20	0,3	2	150	—	0,20	0,06	0,03	0,2		50	86	Sap in blik vit. C 30 m
Sukade	1	322	0,5	—	80	—	—	—	(250)	25	—	—	—	0,01	—	—	—	17	
Tutti-frutti	1	223	2	—	54	50	60	3	(200)	800	—	1,15	0,04	0,03	1	—	4	40	
Vijgen (gedroogd)	1	256	4	—	60	200	100	4	(150)	800	—	0,05	0,08	0,05	1	—	—	30	
Zwarte bessen	0,8	36	1	—	8	30	30	1	5	300	—	0,20	0,08	0,04	0,3	?	140	83	
NOTEN																			
Amandelen (gepeld)	1	591	19	55	5	250	450	4	5	900	—	0,13	0,11	0,35	3,5	—	—	6	
Cocosnoot (vlees)	1	388	4	40	3	19	85	2	25	400	—	—	0,03	0,01	0,3	—	—	38	
Hazelnoten (droog)	0,5	620	14	60	6	200	300	3	2	600	—	—	0,40	0,07	2	—	6	6	
Kastanjes	0,85	165	4	1	35	40	85	1	5	600	—	—	0,30	0,05	1	—	—	54	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Wa-ter g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thia-mine (B1) mg	Ribo-fla-vine (B2) mg	Nico-tine-zuur mg	Ascorbinezuur (C) Ge-kookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
Pinda's	0,7	601	27	49	13	60	360	2	5	700	—	—	0,30	0,06	16	—	—	3	
Walnoten	0,6	428	12	40	5	60	500	2	5	500	—	0,13	0,40	0,06	0,6	—	15	30	
PEULVRUCHTEN																			
Bonen, bruin en wit	1	282	20	1,5	47	80	400	5	2	1250	—	—	0,60	0,10	2	2		12	
Groene erwten	1	286	21	1,5	47	80	400	5	10	1000	—	0,15	1,10	0,10	3	2		12	
Kapucijners	1	282	20	1,5	47	80	400	5	10	1000	—	—	0,80	0,10	2	2		12	
Linzen	1	286	21	1,5	47	80	400	5	5	1000	—	0,15	0,30	0,10	2	2		12	
GRANEN, MEEL en MEELPRODUKTEN																			
Aardappelmeel	1	322	0,3	0,1	80	20	30	0,5	5	10	—	—	—	—	—	—	—	—	
Boekweitegrutten en meel	1	333	5	0,5	77	15	150	2	2	200	—	—	0,20	0,05	2	—	—	13	
Cornflakes	1	327	8	0,8	72	10	60	2	(800)	150	—	—	0,10	0,08	1,6	—	—	8	
Custardpoeder	1	342	0,3	0,1	85	20	30	0,5	5	10	—	—	—	—	—	—	—	14	
Gaar tarwegries	1	312	8,3	3	63	20	350	4	(500)	400	—	—	0,42	0,04	1,7	—	—	10	
Gortbloem, parelgort ...	1	338	9	1,5	72	15	200	2	5	250	—	—	0,03	0,03	3	—	—	13	
Gort en gortmout	1	338	10	2	70	60	350	4	10	300	—	—	0,09	0,08	3	—	—	13	
Griesmeel	1	333	11	1	70	15	90	1	2	100	—	—	0,07	0,03	0,9	—	—	13	
Havermout	1	363	13	7	62	70	390	4	5	300	—	—	0,60	0,05	1	—	—	12	
Macaroni	1	346	12	1,5	71	15	130	,2	5	100	—	—	0,10	0,06	2	—	—	10	
Maïzena	1	341	0,3	—	85	20	30	1,5	?	?	—	—	—	—	—	—	—	14	
Pofmaïs	0,5	373	11	5	71	18	240	2,7	5	250	—	0,50	0,30	0,08	1	—	—	10	
Rijst (geslepen) en rijstebloem	1	345	7	0,5	78	10	100	0,4	2	100	—	—	0,04	0,03	1	—	—	13	
Rijst (half geslepen)	1	339	7,5	1	75	10	150	0,4	10	150	—	—	0,18	0,05	2,4	—	—	13	
Roggemeel	1	310	10	1,1	65	45	360	4	5	500	—	—	0,40	0,20	1,7	—	—	13	
Roggebloem (60 % uitm.)	1	329	8	1	72	30	150	1,4	10	200	—	—	0,15	0,07	1	—	—	13	
Tapioca	1	321	0,3	—	80	20	30	1,5	5	25	—	—	—	—	—	—	—	19	
Tarwemeel (inlands) ..	1	310	10	2,4	62	30	370	4	5	400	—	—	0,40	0,15	6	—	—	15	
Tarwebloem (patent) ..	1	333	11	1	70	15	90	1	2	100	—	—	0,07	0,04	1	—	—	15	
Tarwebloem (75 % uitm.)	1	330	11	1,5	68	15	130	2	5	150	—	—	0,17	0,05	1,2	—	—	15	
Vermicelli	1	346	12	1,5	71	15	130	2	10	100	—	—	0,10	0,06	2	—	—	10	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Wa-ter g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thia-mine (B_1) mg	Ribo-fla-vine (B_2) mg	Nico-tine-zuur mg	Ascorbinezuur (C) Ge-kookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
BROOD en GEBAK																			
Beschuit	1	364	12	4	70	30	150	1,5	(250)	250	—	—	0,18	0,07	1	—	—	5	
Biscuit	1	412	9	8	76	30	150	2	(500)	200	—	—	0,03	0,03	1	—	—	3	
Bruinbrood (60 % ongebuild meel + 40 % bloem van 80 % uitmaling)	1	217	7,9	1,5	43	20	140	2,5	(500)	200	—	—	0,15	0,08	1,8	—	—	40	Het watergehalte van brood kan variëren en neemt af bij bewaren. De cijfers voor 100 g vers en 100 g oud brood kunnen dus belangrijk verschillen. Hier zijn de gemiddelde waarden aangenomen, die voorkomen in een bruin-, volkoren- en wittebrood, dat precies 800 g weegt.
Bruinbrood (idem), zoutloos	1	217	7,9	1,5	43	20	140	2,5	10	200	—	—	0,15	0,08	1,8	—	—	40	
Crackers en matses	1	330	11	1,5	68	15	130	2	(50)	250	—	—	0,17	0,06	1,2	—	—	15	
Gebak	1	348	7	20	35	30	50	1	(200)	100	—	—	?	0,03	0,5	—	—	35	
Koekjes	1	460	8	20	62	30	150	1,5	(250)	100	—	—	0,03	0,04	0,7	—	—	5	
Krentenbrood (rozijnenbrood e.d.)	1	246	7	2	50	20	95	1,5	(300)	300	—	—	0,10	0,04	0,7	—	—	35	
Melkbrood (van 75 % uitgemalen tarwe)	1	231	9,3	2	44	70	140	1,5	(500)	150	—	—	0,10	0,11	0,7	—	—	40	
Ontbijtkoek	1	297	4	1	68	65	125	2	(250)	200	—	—	0,05	0,01	0,2	—	—	20	
Roggebrood (donker, grof gebr. of gem. rogge)	1	191	5,4	1	40	25	200	1,5	(500)	300	—	—	0,05	0,07	1	—	—	50	
Roggebrood (licht, fijn gemalen rogge)	1	194	6,8	0,8	40	25	200	1,5	(500)	300	—	—	0,15	0,10	1	—	—	40	
Toost	1	341	12,3	1,8	75	15	145	2,2	(750)	150	—	—	0,15	0,06	1	—	—	8	
Volkorenbiscuit	1	335	9	3	68	30	275	4	(500)	300	—	—	0,25	0,10	2	—	—	6	
Volkorenbrood (100 % inlandse tarwe)	1	200	6,8	1,4	40	20	175	3	(500)	250	—	—	0,18	0,07	2,3	—	—	40	
Wit waterbrood (van 75 % uitgem. tarwe)	1	227	8	1,2	46	10	95	1,5	(500)	100	—	—	0,10	0,04	0,7	—	—	40	
Wit waterbrood (idem), zoutloos	1	227	8	1,2	46	10	95	1,5	10	100	—	—	0,10	0,04	0,7	—	—	40	
Wit waterbrood (van 80 % uitgem. tarwe) (volkswittebrood)	1	225	8,5	1,2	45	15	110	2	(500)	150	—	—	0,13	0,07	1,3	—	—	40	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen: Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Mineralen: Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vitamines: Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B₁) mg	Riboflavine (B₂) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C): Gekookt mg	Rauw mg	Water g	Opmerkingen
MELK en MELKPRODUKTEN																			
Chocolademelk (gestand. melk)	1	88	3,7	2,8	12	120	90	0,3	35	150	0,025	0,015	0,03	0,16	0,1	—	—	80	
Gecondenseerde melk:																			
gecondenseerde volle melk met suiker	1	329	8	9	54	310	230	0,3	100	300	0,07	0,04	0,09	0,44	0,2	—	—	24	
gecondenseerde volle melk zonder suiker (z.g. koffiemelk) ..	1	159	8	9	11,5	310	230	0,3	100	300	0,07	0,04	0,09	0,44	0,2	—	—	69	
gecondenseerde taptemelk met suiker	1	264	8	—	58	310	230	0,3	100	300	—	—	0,09	0,44	0,2	—	—	28	
Hangop	1	63	10	1	3,5	180	190	0,2	50	150	—	—	0,03	0,15	0,1	—	—	84	Bereid van 300 g karnemelk
Melk:																			
geitemelk	1	68	3,4	4	4,5	110	100	0,1	50	200	0,05	—	0,04	0,15	0,3	1		86	
karnemelk	1	30	3	0,4	3,5	110	80	0,1	50	150	—	—	0,03	0,15	0,1	0,5		92	
melk (gestand.)	1	54	3,3	2,5	4,6	120	90	0,1	50	150	0,025	0,015	0,03	0,17	0,1	—	—	89	
melk (volle)	1	62	3,3	3,5	4,6	120	90	0,1	50	150	0,04	0,02	0,03	0,17	0,1	1,5		88	Tot 10 I.E. vit. D
schapemelk	1	95	5,4	6,2	4,5	200	80	0,1	?	?	0,06	—	0,06	0,30	0,4	2		82	
taptemelk	1	32	3,4	—	4,7	120	90	0,1	50	150	—	—	0,03	0,17	0,1	—	—	91	
Melkpoeder:																			
volle melkpoeder	1	491	25	27	37	1000	700	1	400	1250	0,27	0,15	0,28	1,30	0,7	—	—	4	
taptemelkpoeder	1	345	35	0,5	50	1200	900	1	500	1500	—	—	0,35	1,80	1	—	—	4	
karnemelkpoeder	1	319	33	3	40	1200	900	1	600	1750	—	—	0,35	1,50	1	—	—	10	
Pap in flessen:																			
havermoutpap (met 6 % havermout en gestand. melk)	1	72	3,9	2,7	8	115	105	0,3	(75)	150	0,02	0,01	0,07	0,16	0,1	—	—	84	
karnemelksepap (met 6¼ % gort)	1	50	3,4	0,5	8	105	95	0,3	50	150	—	—	0,03	0,15	0,3	—	—	87	
rijstepap (met 6.5 % rijst, 1 % bloem en gestand. melk)	1	75	3,5	2,3	10	110	90	0,1	(75)	150	0,02	0,01	0,03	0,16	0,2	—	—	83	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Water g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B1) mg	Riboflavine (B2) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C) Gekookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
Room:																			
slagroom (tenminste 40 % vet)	1	379	2	40	2,8	70	60	0,1	35	100	0,40	0,22	0,02	0,10	—	—	—	53	Tot 100 I.E. vit. D
koffieroom (tenminste 20 % vet)	1	206	2,6	20	3,8	100	70	0,1	35	125	0,20	0,11	0,03	0,14	—	—	—	72	Tot 50 I.E. vit. D
halfroom (tenminste 10 % vet)	1	119	3	10	4,3	110	80	0,1	50	150	0,10	0,05	0,03	0,16	0,1			82	Tot 25 I.E. vit. D
Vla v. gest. melk in fl. ..	1	92	3	2,2	15	120	90	0,1	(50)	150	0,02	0,01	0,03	0,17	0,1	—	—	78	
Yoghurt:																			
van ingedikte melk (yoghurt)	1	78	4,8	3,8	6	180	135	0,2	75	200	0,04	0,02	0,05	0,25	0,2	—	—	82	
van gestand. melk (gestand. melkyoghurt)	1	52	3,3	2,5	4	120	90	0,1	50	150	0,025	0,015	0,03	0,17	0,1	—	—	88	
van taptemelk (taptemelkyoghurt)	1	30	3,4	—	4	120	90	0,1	50	150	—	—	0,03	0,17	0,1	—	—	91	
IJs:																			
consumptieijs	1	132	4	4	20	140	110	0,1	(100)	150	0,04	0,02	0,05	0,10	0,1	—	—	72	
roomijs	1	204	4	12	20	160	120	0,1	(100)	150	0,11	0,06	0,06	0,10	0,1	—	—	64	
KAAS																			
Kaas:																			
v.v. oud	0,9	365	25	29	1	600	380	0,5	(1250)	100	0,36	0,20	0,03	0,20	0,1	—	1	41	Tot 50 I.E. vit. D
v.v. jong	0,9	348	23	28	—	560	350	0,5	(1250)	100	0,33	0,18	0,03	0,20	0,1	—	1	44	Tot 50 I.E. vit. D
40+ oud	0,9	345	29	25	1	750	430	0,5	(1250)	100	0,29	0,16	0,03	0,20	0,1	—	1	42	Tot 50 I.E. vit. D
40+ jong	0,9	306	26	22	1	675	387	0,5	(1250)	100	0,26	0,14	0,03	0,20	0,1	—	1	48	Tot 50 I.E. vit. D
20+ oud	0,9	235	33	11	1	1100	700	0,5	(1250)	100	0,15	0,08	0,03	0,25	0,1	—	1	50	
20+ jong	0,9	218	31	10	1	1050	530	0,5	(1250)	100	0,14	0,08	0,03	0,30	0,1	—	1	55	
Korstloze kaas:																			
v.v.	1	335	22	27	1	600	320	0,5	?	?	0,35	0,19	0,03	0,20	0,1	—	1	44	Tot 50 I.E. vit. D
40+	1	276	23	20	1	610	340	0,5	?	?	0,24	0,13	0,03	0,20	0,1	—	1	50	Tot 50 I.E. vit. D
20+	1	218	31	10	1	1050	530	0,5	?	?	0,12	0,06	0,03	0,30	0,1	—	1	55	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen: Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Mineralen: Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vitamines: Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B₁) mg	Riboflavine (B₂) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C): Gekookt mg	Rauw mg	Water g	Opmerkingen
Smeerkaas:																			
v.v.	1	281	17,5	23	1	450	275	0,5	?	?	0,30	0,16	0,03	0,20	0,1	—	1	52	Tot 50 I.E. vit. D
40+	1	250	21	18	1	500	300	0,5	?	?	0,21	0,12	0,03	0,20	0,1	—	1	58	Tot 50 I.E. vit. D
20+	1	193	27	9	1	675	387	0,5	?	?	0,11	0,06	0,03	0,30	0,1	—	1	63	
Kwark (van gestand. melk)	1	241	19	17	3	300	350	0,5	50	150	0,21	0,12	0,03	0,20	0,1	—	1	59	
VETTEN																			
Bak- en braadvet	1	900	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Boter	1	742	0,5	82	0,4	15	20	0,2	?	15	zomer 1,02	0,64	—	—	—	—	—	15	Tot 200 I.E. vit. D
Boter (ongezouten)	1	742	0,5	82	0,4	15	20	0,2	5	15	winter 0,71	0,28	—	—	—	—	—	15	Tot 200 I.E. vit. D
Levertraan	1	900	—	100	—	—	—	—	—	—	24,00	—	—	—	—	—	—	—	7500 I.E. vit. D
Margarine (gevit.)	1	742	0,5	82	0,4	15	20	0,2	(300)	5	0,60	—	—	—	—	—	—	15	Voor vit. D zie aanduiding verpakking, wisselend van
Margarine (gevit. ongezouten)	1	742	0,5	82	0,4	15	20	0,2	10	5	0,60	—	—	—	—	—	—	15	300 I.E. tot 4000 I.E.
Olie	1	900	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Reuzel (uitgesmolten) ..	1	900	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Rundvet (rauw)	1	816	1,5	90	—	—	—	—	15	10	—	—	—	—	—	—	—	6	
Rundvet (uitgesmolten)	1	900	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
EIEREN																			
Kippeëi	0,9	151	13	11	—	60	220	2	150	150	0,18	0,06	0,10	0,30	0,1	—	—	75	Tot 100 I.E. vit. D. Gewicht van 1 ei gem. 56 g; zonder schaal 50 g, waarvan 18 g dooier.
dooier	1	361	16	33	—	140	600	6	50	150	0,51	0,17	0,25	0,40	0,1	—	—	50	
wit	1	44	11	—	—	20	30	0,1	200	150	—	—	0,03	0,25	0,1	—	—	88	
Eendeëi	0,9	178	13	14	—	70	160	2,5	100	150	0,18	0,06	0,25	0,30	0,1	—	—	72	Gewicht van 1 ei gem. 70 g; zonder schaal 63 g, waarvan 25 g dooier.
dooier	1	383	17	35	—	150	400	7	50	150	0,51	0,17	0,60	0,40	0,1	—	—	47	
wit	1	44	11	—	—	21	20	0,1	150	150	—	—	0,01	0,25	0,1	—	—	88	
Eipoeder	1	574	46	42	3	220	900	11	500	600	0,74	0,24	0,40	1,00	0,1	—	—	5	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Water g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B1) mg	Riboflavine (B2) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C) Gekookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
VLEES, WILD en GEVOGELTE																			
Bacon (zonder zwoerd)	1	621	9	65	—	13	108	0,8	(800)	200	—	—	0,42	0,10	2	—	—	20	
Bloedworst	1	210	10	10	20	20	100	3	(1000)	100	—	—	0,06	0,02	0,5	—	—	56	
Corned beef	1	289	16	25	—	10	170	4	(1250)	100	—	—	0,01	0,10	1,7	—	—	53	
Eend (panklaar)	0,75	125	20	5	—	10	200	2	200	300	—	—	0,30	0,20	3,5	—	—	60	
Haas (panklaar)	0,8	125	20	5	—	10	200	2	50	400	—	—	0,12	0,06	6,5	—	—	73	
Ham (gemiddeld)	1	408	12	40	—	10	150	2	(1250)	300	—	—	0,40	0,24	3	—	—	44	
Hersenen (kalfs-)	1	108	9	8	—	16	350	2	150	300	—	—	0,13	0,10	3	—	—	81	
Kalfsvlees:																			
gemiddeld	1	143	20	7	—	12	230	2	100	350	—	—	0,10	0,13	5	—	—	71	
mager	1	111	21	3	—	15	230	2	100	350	—	—	0,12	0,13	6	—	—	75	
vet	1	166	19	10	—	9	230	1	100	350	—	—	0,10	0,13	4	—	—	70	
Kip (panklaar)	0,75	125	20	5	—	10	200	2	100	300	—	—	0,10	0,15	3,7	—	—	73	
Konijn (tam; panklaar)	0,85	174	21	10	—	10	200	2	50	300	—	—	0,12	0,05	5,2	—	—	68	
Konijn (wild; panklaar)	0,8	125	20	5	—	10	200	2	?	?	—	—	0,12	0,05	5,2	—	—	73	
Lamsvlees:																			
gemiddeld	1	211	19	15	—	10	200	2	100	350	—	—	0,10	0,20	4,5	—	—	65	
mager	1	143	20	7	—	10	200	2	100	350	—	—	0,10	0,21	4,9	—	—	71	
vet	1	279	18	23	—	10	200	2	100	350	—	—	0,10	0,19	4,1	—	—	58	
Lever:																			
runderlever (gekookt)	1	133	20	5	2	10	220	15	100	300	6,00	—	0,50	3,00	10	15	25	71	
varkenslever (gekookt)	1	133	20	5	2	10	220	7	150	300	2,16	—	0,50	3,00	10	15	25	72	
Leverworst	1	274	16	22	3	20	150	5	(900)	75	1,20	—	0,20	1,12	4,6	—	—	57	
Nier	1	122	17	6	—	10	300	15	250	300	0,22	—	0,17	1,50	7	14		75	
Paardevlees (gemidd.) ..	1	107	20	3	—	13	200	7	?	?	—	—	0,12	0,10	4,7	—	—	76	
Pekelvlees	1	289	16	25	—	10	170	4	?	?	—	—	0,01	0,10	1,7	—	—	53	
Rookvlees	1	182	32	6	—	15	300	5	?	?	—	—	0,12	0,15	4	—	—	60	
Rundvlees:																			
gemiddeld	1	189	18	13	—	10	200	3	100	350	—	—	0,12	0,16	4,2	—	—	68	
mager	1	107	20	3	—	10	200	3	100	350	—	—	0,12	0,17	4,5	—	—	76	
vet	1	271	16	23	—	10	200	3	100	350	—	—	0,10	0,15	3,9	—	—	60	

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen: Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Mineralen: Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vitamines: Vit. A mg	Carot. mg	Thiamine (B_1) mg	Riboflavine (B_2) mg	Nicotinezuur mg	Ascorbinezuur (C): Gekookt mg	Rauw mg	Water g	Opmerkingen
Schapevlees (gemiddeld)	1	293	17	25	—	10	200	3	100	350	—	—	0,12	0,10	3,5	—	—	57	Het eetbare gedeelte van schapebout is 0,75.
Spek:																			
mager (rauw)	0,95	506	14	50	—	10	150	2	(1500)	250	—	—	0,40	0,10	1,6	—	—	30	
vet	0,9	826	4	90	—	2	40	—	(1500)	200	—	—	0,10	0,10	1,6	—	—	4	
Tong	1	157	19	9	—	10	200	3	100	250	—	—	0,12	0,29	5	—	—	71	
Varkensvlees:																			
gemiddeld	1	280	16	24	—	10	200	2	100	350	—	—	0,40	0,14	3,1	—	—	59	Het eetbare gedeelte van varkenscarbonade is 0,9.
mager	1	189	18	13	—	10	200	3	100	350	—	—	0,60	0,16	3,7	—	—	68	
vet	1	371	14	35	—	10	150	2	100	300	—	—	0,40	0,12	2,6	—	—	50	
Worst (gemiddeld)	1	338	13	30	4	10	200	3	(1000)	250	—	—	0,10	0,13	3	—	—	52	
Zwezerik	1	107	20	3	—	60	210	1,5	100	350	—	—	0,12	0,10	2,5	15		76	
VIS, SCHAAL- en SCHELPDIEREN																			
Garnalen (gepeld)	1	90	18	2	—	200	300	2	(1000)	250	—	—	0,07	0,25	1	2		78	
Haring, bokking	0,5	199	16	15	—	100	200	2	(1000)	250	?	—	0,05	0,13	4	—	—	65	
Kreeft	0,1	82	16	2	—	60	200	1	300	250	—	—	0,15	0,10	2	—	—	80	
Mosselen	0,2	57	10	1	2	100	250	6	300	300	0,05	—	—	0,18	1,6	2		85	
Oesters	0,1	49	6	1	4	70	170	7	500	250	0,09	—	0,15	0,20	1	—	—	87	
Paling	0,65	299	14	27	—	20	200	1	100	250	0,48	—	0,10	0,37	1,4	2		58	
Sardines (in blik)	1	240	24	16	—	20	200	1	(700)	400	0,09	—	0,05	0,17	4,8	—	—	50	
Stokvis (ongeweekt) ...	0,95	338	80	2	—	60	450	5	500	1500	0,04	—	0,10	0,12	5	—	—	15	
Stokvis (geweekt)	0,9	108	26	0,4	—	20	200	1	?	?	0,01	—	0,07	0,04	1	—	—	60	
Vis:																			
mager	0,6	76	18	0,5	—	20	200	1	100	300	0,01	—	0,05	0,25	4	2		79	Baars, kabeljauw, pieterman, rog, schar, schelvis, schol, snoek, snoekbaars, spiering, tarbot, tong, wijting, zeelt.
matig vet	0,6	108	17	4,5	—	20	200	1	100	300	0,04	—	0,05	0,25	4	2		76	Bot, brasem, forel, heilbot, karper. Het eetbare gedeelte van bot is 0,5; van brasem 0,65.

Voedingsmiddelen 100 gram	Voor eetbaar gedeelte ×	kcal.	Calorieën leverende voedingsstoffen			Mineralen					Vitamines							Wa-ter g	Opmerkingen
			Eiwit g	Vet g	Koolh. g	Ca mg	P mg	Fe mg	Na mg	K mg	Vit. A mg	Carot. mg	Thia-mine (B_1) mg	Ribo-fla-vine (B_2) mg	Nico-tine-zuur mg	Ascorbinezuur (C) Ge-kookt mg	Ascorbinezuur (C) Rauw mg		
vet	0,6	208	16	16	—	20	200	1	100	300	0,09	—	0,05	0,25	4	2		65	Ansjovis, makreel, sprot (gerookt), zalm.
Zoutevis	0,9	108	26	0,4	—	20	200	1	?	?	0,01	—	—	0,04	1	—	—	60	Het eetbare gedeelte van zalm is 0,8.
SUIKER en STROOP																			
Basterdsuiker (bruin)	1	380	—	—	95	—	—	2	25	50	—	—	—	—	—	—	—	2	
Idem (wit)	1	380	—	—	95	—	—	1	2	2	—	—	—	—	—	—	—	2	
Huishoudstroop	1	280	—	—	70	100	30	30	250	500	—	—	—	0,08	1	—	—	20	
Keukenstroop	1	300	—	—	75	50	25	30	250	500	—	—	—	0,04	0,5	—	—	20	
Melassestroop (melado)	1	292	1	—	72	400	30	50	300	600	—	—	0,09	0,11	1,1	—	—	17	
Witte suiker	1	400	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
DIVERSEN																			
Agar-agar	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	Agar-agar is een volkomen
Appelstroop	1	244	1	—	60	11	100	10	75	1000	—	—	0,04	0,10	0,5	—	—	30	onverteerbaar koolhydraat.
Bouillonblokjes	1	22	3,2	4	—	100	500	20	(25000)	100	—	—	0,07	0,40	12	—	—	3	Keukenzout 60 %.
Cacaopoeder	1	312	17	20	16	140	600	15	(100)	4000	—	0,01	0,04	0,12	2	—	—	6	Oxaalzuur ?
Chocolade:																			
bittere chocolade	1	531	9	35	45	50	150	4	10	300	—	0,05	0,10	0,10	1,1	—	—	1	
melkchocolade	1	551	9	35	50	200	200	2	(100)	400	—	—	0,08	0,38	0,5	—	—	1	
Gelatine	1	364	91	—	—	—	—	—	100	10	—	—	—	—	—	—	—	7	
Gist:																			
gistextract (pasta)	1	135	40	0,2	—	200	1700	5	(6000)	3500	—	—	2,00	5,00	30	—	—	30	Vitamine-gehalte wisselt
biergist (gedroogd)	1	209	50	1	—	80	1900	20	100	1500	—	—	5,00	4,00	35	—	—	5	sterk.
voedingsgist (gedr.)	1	190	40	2	3	100	300	21	100	2000	—	—	6,00	5,00	40	—	—	7	
Hagelslag (chocolade)	1	448	7	20	60	60	140	2	(300)	300	—	—	0,05	0,24	1,1	—	—	2	
Hagelslag (div. soorten)	1	396	—	—	99	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	
Honing	1	322	0,4	—	80	5	20	2	10	50	—	—	—	0,02	0,1	—	4	18	
Jam, marmelade en huis-houdjam	1	246	0,5	—	61	20	20	1	25	100	—	—	0,01	0,02	0,2	—	—	35	Goede kwaliteit rozebottel-
Limonadesiroop	1	220	—	—	55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	42	jam bevat tot 500 mg vit. C.
Pindakaas	1	589	27	49	10	60	360	2	(100)	800	—	—	0,30	0,13	16	—	—	3	
Slasaus	1	306	6,3	25	14	10	30	0,4	(1750)	?	—	—	—	—	—	—	—	50	
Soja ketjap	1	185	6	0,1	40	60	50	5	(4000)	500	—	—	?	0,08	0,8	—	—	50	
Vruchtenlimonade	1	32	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	91	

DE KEUKEN

Eén van de dikwijls stiefmoederlijk bedeelde vertrekken van het huis is de keuken. En toch is de plaats, waar ons voedsel bereid wordt, van grote invloed op het gehele huiselijke leven. Hoe toch kan een slecht ingerichte keuken, die door zijn bedorven atmosfeer de overigens goede spijzen gauw tot bederf doet overgaan of door zijn onvoldoende verlichting het de kookster onmogelijk maakt de verschillende veranderingen der bereide spijzen nauwkeurig na te gaan, oorzaak zijn, dat òf de stemming in het gezin beneden het vriespunt daalt, òf op de duur door het gebruik van minder goed voedsel de gezondheid der huisgenoten benadeeld wordt. Een ander, tegenwoordig niet minder belangrijk, punt is dat in een ondoelmatig ingerichte keuken bederf en verlies van levensmiddelen onvermijdelijk is. Daarom zij men wel degelijk bij het bouwen, kopen of huren van een huis op zijn hoede, dat de keuken aan matig gestelde eisen voldoet. In een tijd dat men de woonruimte niet naar believen kiezen kan, zal er wat de eisen, aan de keuken te stellen, betreft, heel wat water in de wijn moeten worden gedaan. Toch is het goed te weten aan welke eisen een keuken eventueel moet voldoen. Welke zijn nu die eisen? Ik zal trachten er u enige in beknopte vorm voor te leggen, in de hoop, dat zij er toe mogen bijdragen de toestanden in verschillende keukens te verbeteren.

Eén der meest aanbevelenswaardige dingen is wel te letten op de windstreek, waarop de keuken gelegen is. Het Oosten en Zuiden, die warmte aanbrengen, in een keuken soms reeds in te rijkelijke voorraad aanwezig, het Westen, dat met zijn vochtige winden en zijn regenbuien de vochtigheidstoestand ver boven het wenselijke voert en daardoor de minder aangename nasleep van uitslaan en bederf meebrengt, zijn niet te verkiezen. Dan hebben het Noorden en Noord-Westen veel voor, daar zij door hun lage temperatuur het werken niet onaangenaam maken, noch de spijzen, die toebereid worden, gauwer aan bederf blootstellen. Is de keuken in een huurhuis nu eenmaal op een minder gunstige windstreek gelegen, dan kan het bederf van levensmiddelen worden tegengegaan door een kleine practische koelkast aan te brengen. Dikwijls houdt men hiermede reeds rekening bij de bouw van kleine woningen. Vooral bij centraal verwarmde woningen en bij flatwoningen, waar dikwijls in het geheel geen koele bergplaats is te vinden, zou een koelkast niet overbodig zijn. De hoge prijzen van na de oorlog zijn helaas reden ze slechts zelden in de bouw op te nemen. Ook de ligging van de keuken ten opzichte van de voordeur en ten opzichte van de andere kamers is van belang.

Het spreekt vanzelf, dat veel onnodig heen en weer geloop wordt voorkomen, wanneer de keuken vlak bij de voordeur gelegen is

(b.v. bij het aannemen van boodschappen). Voor een étagewoning is een goederenliftje, dat in de keuken uitkomt, aan te bevelen. Zo is het b.v. wenselijk, dat de eetkamer naast de keuken gelegen is, terwijl een z.g. luikkast voor een directe verbinding zorg draagt. Daar zou het schone aardewerk, lepels, vorken, enz. van de keukenzijde kunnen worden ingezet en bij het tafeldekken aan de eetkamerzijde uitgenomen kunnen worden. Aan de onderzijde zou een wat grotere ruimte kunnen zijn om de schalen en schotels door aan te geven, waardoor de spijzen zo min mogelijk afkoelen. Een eethoek in een ruime keuken zou ook reeds veel werk kunnen sparen.

Verder is goed licht en toevoer van frisse lucht een vereiste. Mocht de kookplaats niet van voldoende licht voorzien zijn, dan verdient het zeker aanbeveling door kunstlicht in dit euvel te voorzien. Goed licht is nodig boven het kooktoestel, boven de gootsteen en boven de aanrechten. Het is wenselijk dat het licht hoog aangebracht wordt. Ventilatie, één van die moeilijke vraagstukken, welker afdoende oplossing nog niet gevonden is, kan op verschillende wijze geschieden, zonder hinderlijk te zijn voor de in de keuken werkzame personen. Ten eerste: door het openen van bovenramen, liefst schuine tuimelramen met zijkleppen; ten tweede: door ventilatoren in de muur; ten derde: door het aanbrengen van een walmkap boven het kooktoestel, die warme dampen en verbruikte lucht door een afvoerkanaal langs de schoorsteen wegvoert.

Het drinkwater moet van goede kwaliteit zijn (desnoods in streken, die geen waterleiding kennen, door een filter gereinigd) en in voldoende hoeveelheid toegevoerd kunnen worden, evenals het verbruikte water een goede, niet kwalijkriekende, afvoerbuis hebben moet.

Plafond en muren moeten liefst gewit zijn, b.v. het bovenste deel, terwijl de muren met een laag tegels of gladde verf ter manshoogte het gemakkelijkst in het onderhoud zijn.

Een belangrijke factor in de keuken is de vloer. Marmeren, stenen en cementen vloeren zijn uit zindelijkheidsoogpunt het meest aan te bevelen, maar zijn niet aangenaam voor degenen, die er de gehele dag op moeten vertoeven. Een houten vlonder of een cocosmat, beide gemakkelijk te reinigen, kunnen vele onaangename gevolgen besparen. Houten vloeren mogen geen brede naden tussen de planken vertonen, daar deze langzamerhand gelegenheid tot opeenhoping van vuil geven. Het beste is, zulke vloeren met goed linoleum, b.v. granité- of marmerlinoleum, te bedekken. In elk geval moeten keukenvloeren, van welke grondstof dan ook vervaardigd, elke dag nat opgenomen kunnen worden.

Ook de aanrechten met ronde hoeken aan de achterkant en enigszins hellend naar de gootsteen verdienen nadere beschouwing. Zij dienen een kleine opstaande rand aan de voorkant te hebben om het

aflopen van water op de vloer te voorkomen. Steengraniet en houtgraniet zijn natuurlijk het zindelijkst en vrij gemakkelijk in het onderhoud. Formica aanrechten voldoen ook uitstekend. Ook voor tafelbladen wordt deze grondstof graag gebruikt. Houten en zinken aanrechten zijn minder fris en moeilijker schoon te maken. De gootsteen in het midden van het aanrecht aangebracht is practisch, omdat er dan links plaats is voor het vuile en rechts voor het schone vaatwerk. De gootsteen moet goed van diepte en de afstand van kraan (verchroomde behoeven niet gepoetst te worden) tot bodem van de gootsteen moet 45 cm zijn. In luxueuze woningen is het wenselijk een aanrecht met dubbele gootsteen van roestvrij staal aan te brengen voor het wassen en het naspoelen van het vaatwerk. Er zijn tegenwoordig gummiplaatjes verkrijgbaar voor het afsluiten van de gootsteen, zodat de gootsteen zelf als afwasteil kan dienst doen. Een centrale warmwaterleiding zal in dergelijke huizen wel aanwezig zijn. In kleinere woningen waar geen warm water direct ter beschikking is, is in dit euvel makkelijk te voorzien, door het aanbrengen van een kleine warmwatergeyser boven de gootsteen. De kastjes, die onder de verschillende aanrechten voorkomen, zijn soms vochtig, dikwijls minder fris riekend, wat natuurlijk in een keuken ten zeerste afkeuring verdient. Zoveel mogelijk richte men ze dus niet tot bewaarplaats van vochtig materiaal in. De deurtjes zou men ter bevordering van de ventilatie kunnen laten perforeren. Terugwijkende plinten onder het aanrecht en de kasten, zodat de verf niet te lijden heeft van de schoenen, zijn wenselijk. Schuifdeurtjes voor de aanrechtkastjes zijn practisch, mits men in de schuiven een smal stukje open laat om het zich daar verzamelde vuil te kunnen verwijderen. Als de keuken zeer smal is, is een opklapbaar tafeltje practisch.

Afval van groente, vis, enz. moet liever niet in de vuilnisbak, die in de keuken staat, bewaard worden.

Het beste is deze, zo mogelijk, buiten te zetten. Is dit niet mogelijk, dan kieze men liefst een gegalvaniseerd ijzeren vuilnisbak, die goed afgesloten en dikwijls schoongeboend moet worden. Er zijn voor gebruik in de keuken witte vuilnisemmers met pedaal verkrijgbaar, zodat men voor het openen van de emmer geen hand vrij behoeft te hebben, doch dat met de voet kan doen.

Werk zoveel mogelijk op een krant, deze is gemakkelijk weg te gooien. Een vuilniskoker, in de keuken aangebracht, uitkomende in de centrale vuilnisbak, verdient in grote flatgebouwen aanbeveling uit een hygiënisch oogpunt.

De grondstoffen voor de spijzen, die bereid en vóór het koken bij elkaar gezet worden, moeten dichtgedekt staan, terwijl men resten van spijzen zo spoedig mogelijk na bekoeling naar kelder, provisiekamer of -kast brengt en ze vooral niet in de keukenkast laat staan.

Alle werkzaamheden, die stof verspreiden, zoals kleren uit-

schuieren, laarzen poetsen, waarbij het straatvuil, drager van een onnoemelijk aantal bacteriën, in de keuken verspreid wordt, mogen er niet worden verricht. Desnoods richte men een afzonderlijk plekje in souterrain of op het balcon of op zolder hiervoor in.

Pannen moeten liefst zonder deksel omgekeerd weggezet worden, opdat er geen stof in kan komen en ze niet duf kunnen gaan ruiken. De deksels kan men er aan haakjes onder hangen. Vóór het gebruik spoelt men ze met water om of veegt ze met een schone doek uit.

Het overige keukengereedschap wordt opgeborgen vlak bij de plaats waar het gewoonlijk zal worden gebruikt of het wordt in de keukenkast gezet. Een ladenkast kan nuttig zijn om lepels en vorken in op te bergen. Eén der laden, die goed ventileerbaar moet zijn, kan b.v. een geëmailleerde broodbak bevatten. In deze kast is ook een plaatsje vrij te maken voor kookboek en leveranciersboekjes. Zoveel mogelijk vermijde men het aanschaffen van koperen gebruiksvoorwerpen, die, hoe blinkend ze u ook tegenspiegelen, door de etensdamp spoedig aanslaan en veel onderhoud vragen. Hieronder volgt, behalve enige opmerkingen over de voornaamste gebruiksvoorwerpen, een opgave van verschillende dingen, die in een keuken in de eerste plaats gebruikt worden. De kwaliteit ervan hangt voornamelijk af van de prijzen, welke men besteedt, waarbij het oud-Hollandse spreekwoord: „goedkoop is duurkoop" ook weer bewaarheid wordt. De prijzen zullen echter in verschillende plaatsen variëren en gericht moeten worden naar de grotere of minder grote beurs, die men er voor beschikbaar heeft. Het beste doet men, zich bij een betrouwbare winkelier prijsopgaaf te verschaffen, daar elk jaar verandering brengt en prijsopgaaf in een kookboek daardoor meer verwarring zou stichten dan betrouwbare leiding geven.

KEUKEN-INVENTARIS

Het samenstellen van een keuken-inventaris is tegenwoordig geen eenvoudige zaak. Veel hangt immers af van de ruimte, die het jonge gezin ter beschikking krijgt.

Zelfs als de levensgewoonten het gewenst maken een wat uitgebreide inventaris aan te schaffen, dan is zulks lang niet altijd uitvoerbaar, omdat de bergruimte voor die inventaris ontbreekt. Het maakt immers een groot verschil of men een keuken ter beschikking heeft; of die keuken een modern gebouwde en reeds half ingerichte keuken is (type Bruynzeelkeuken) of dat een verbouwde badkamer, een z.g. „keukenwand" in een kabinetje of een keukenbuffet in de kamer de plaats van keuken moet vervullen.

Onderstaande inventaris is vrij uitgebreid opgegeven; zij die zich met weinig ruimte moeten behelpen, zullen er alleen het hoognodige uit kiezen.

Een kooktoestel dat kan bestaan uit: een gasfornuis of gascomforen; een electrisch fornuis of kookplaten; eventueel een Cusinex of tafel fornuis; een kolenfornuis met toebehoren; een Aga-fornuis of kooktoestellen voor petroleum, butagas enz.; een hooikist of kookmandje.

Een emaille keukenuitzet bestaande uit:

5 pannen 16, 18, 20, 22 en 24 cm diameter.
1 steelpan.
1 fluitketel.
1 melkkoker.
1 vergiet.
1 lepelrek (tenzij de voorkeur wordt gegeven aan roest- en vlekvrij materiaal voor dit doel).
1 theebladenvergiet.
1 stelletje zeep, zand, soda.
1 zeepbakje.
1 afwasteiltje (zie later).
1 groente-emmer.
1 aardappelemmer.
1 braadpan.
1 koekepan.
1 al. koekepan (eventueel) nieuw systeem Berk.
een lepelrek (roest- en vlekvrij metaal) met 1 vleesvork, 1 pannekoeksmes, 1 sauslepel, 1 soeplepel, (zie boven).
verder 2 à 3 houten lepels (verschillende grootte).
2 lepels en 2 vorken (roestvrij metaal).
1 groot mes (roestvrij).
1 klein mes (roestvrij).
1 aardappelmesje (roestvrij).
1 garde.
1 kurketrekker.
1 vleesmolen of een rauwkostmolen.
1 groentebakje of mandje.
1 blikopener.
1 trechter.
1 maatbeker.
1 vliegenkap.
1 eierrekje.
2 teiltjes (verschillende grootte), (waarvan 1 reeds in het keukenuitzet is opgenomen).
2 kwasten.
1 panneschuurder.
1 gootsteenboender.
1 nest schalen.
1 weegschaal.
1 citroenpers.
2 puddingvormen (verschillende grootte), waarvan 1 gebruikt kan worden als warme puddingvorm.
1 zoutpot.
2 pannenplankjes.
2 vlammenspreiders.
(bakvormen, als een oven aanwezig is).
1 dubbele koekepan of wonderpan (als geen oven aanwezig is).
3 platte borden.
3 diepe borden.
voorraadschuitjes of potten.
1 vuilnisbak met pedaalbediening.

In sommige emaille keukenuitzetten heeft de fabrikant emmers, afwasteiltjes e.d. vervangen door stevig plasticmateriaal.

In een moderne keukeninrichting is ook plaats voor een pressure cooker in welk geval men met minder pannen toe zou kunnen. Inplaats van molens, schaven, zeven enz., zijn electrische keukenmachines in de handel, zoals de liquidisers, de food-mixers in grote en kleine uitvoering.

De hier genoemde artikelen zijn de bij het koken te gebruiken attributen. Over keukenmeubels, servies e.d. wordt hier niet gesproken.

Bij deze inventaris zijn verschillende stukken, die de jonge vrouw zich niet dadelijk zelf zal willen aanschaffen, doch ze op een verlanglijstje zal plaatsen, om ze hetzij dadelijk, hetzij in de loop der tijd ter completering van de uitrusting te beschouwen.

HET FORNUIS

Het beste kolenfornuis is het circulatiefornuis, waarbij de warme lucht tussen de dubbele boven-, zij- en onderwand geleid wordt, vóór hij door een verlengstuk van de pijp de kachel verlaat. Dit kan gebeuren door het sluiten van de z.g. circulatieklep, waardoor de schoorsteenpijp afgesloten en de warme lucht gedwongen wordt een andere uitweg te kiezen. Voordelen van dit systeem zijn:

1°. Van de warmte wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt, vóór hij het fornuis verlaat.

2°. Men stookt zuiniger, kan de hitte beter temperen.

3°. Doordat de bovenplaat overal verwarmd wordt, kan men bovenop de kachel koken, waardoor:

a. de pannen minder vuil worden en daardoor minder slijten;

b. de spijzen minder kans van aanzetten hebben.

Men onderscheidt:

1°. plaatijzeren fornuizen, die duur, maar sterk zijn.

2°. gegoten fornuizen, die vrij goedkoop en minder sterk zijn, doch waarbij men de delen, die kapot gegaan mochten zijn, weer apart kan aanschaffen.

3°. geëmailleerde fornuizen, die in de duurdere soorten goed en gemakkelijk te onderhouden zijn, doch waarvan in de goedkopere soorten het email spoedig zwart brandt en afspringt.

Bij alle fornuizen lette men er op:

1°. dat de rooster noch te nauwe, noch te wijde openingen heeft en dat de tralies steeds schuin naar boven toelopen, waardoor het branden van het vuur bevorderd wordt.

2°. dat de circulatiegangen steeds goed schoon zijn, daar anders de circulatie der warme lucht ophoudt.

3°. Dat schoorsteen en schoorsteenpijp eveneens schoon zijn.

4°. Dat de trek in de schoorsteen niet belemmerd wordt door omringende, hoge gebouwen, in welk geval een verlengstuk op de schoorsteen geplaatst moet worden.

5°. Dat èn een verticale èn een horizontale plaat voor de oven verstrekt wordt om naar believen meer of minder gloed van de pot in de oven te ontvangen.

Bij het aanmaken lette men op het volgende:

1°. De rooster wordt geheel leeg gemaakt en met de nauwe openingen naar boven gelegd.

2°. De aslade wordt geledigd.

3°. De klep tot toevoer van verse lucht onder de rooster wordt geopend.

4°. De circulatieklep wordt geopend (is er nog een schuif in de pijp, dan hoort deze altijd open te staan).

5°. De vuurmakers worden aangestoken, op de rooster gelegd en hierop gemakkelijk brandbare voorwerpen als houtjes, stukjes losse turf geplaatst. Daarna wordt de bovenplaat gesloten en even gewacht, tot deze brandstof vlam gevat heeft. Dan doet men een paar schepjes cokes op het vuur en laat deze eerst rustig doorbranden, vóór men de kachel verder bijvult.

6°. Brandt de kachel door, dan sluit men de circulatieklep en tempert de toevoer van verse lucht van onderen, al naarmate men grotere of minder grote hitte nodig heeft.

7°. Door af en toe te poken voorkomt men het verstoppen der tralies.

8°. Als brandstof gebruikt men liefst gascokes, daar deze hoewel iets duurder dan steenkolen, veel zindelijker branden. Ook bruinkoolbriketten kunnen er het hunne toe bijdragen om het fornuis lange tijd zachtjes brandende te houden.

Een ijzeren rek, boven op de kachel geplaatst, is zeer gemakkelijk om schalen en borden, zonder dat ze te lijden hebben, te verwarmen.

Wat het onderhouden van fornuizen betreft, dit geschiedt door potloden, behalve de zijwanden van geëmailleerde fornuizen, die met spons en zeem afgenomen worden. De ovens worden na het gebruik goed geventileerd en van tijd tot tijd met heet sodawater of water en azijn uitgenomen. Hoe minder glimmende knoppen zich aan het fornuis bevinden hoe gemakkelijker dit is, daar deze natuurlijk aanslaan en dus gepoetst moeten worden.

Het Aga-fornuis

Een fornuis, dat van Zweedse oorsprong is en door zijn bijzondere constructie zeer weinig warmte verloren laat gaan is het Aga-fornuis.

Het fornuis is buitengewoon zuinig in het brandstofgebruik, zeer gemakkelijk in het onderhoud, kan ook de warmwatervoorziening in huis verzorgen, kortom is een ideaal fornuis, vooral voor afgelegen landhuizen en boerderijen, waar geen gas (en electriciteit) ter beschikking is of te kostbaar is.

Het fornuis is in aanschaf vrij kostbaar, maar is zo zuinig in het gebruik, dat de extra uitgaven spoedig weer zijn ingehaald.

De kookmethode (in hoofdzaak in de oven) moet even worden aangeleerd.

Van dit en soortgelijke fornuizen vrage men prijscourant en beschrijving bij de importeurs.

Het gebruik van gas

Tot de meer moderne verwarmingstoestellen behoren de gastoestellen en gasfornuizen, die grote voordelen bieden, maar welker nadelen we toch ook niet onbesproken mogen laten.

Het spreekt vanzelf, dat we bij inkoop in de eerste plaats letten op de branders. Wat verstaan we onder goede branders. Dat zijn:

1°. branders, die met een blauwe vlam, waarin een groene kern, branden;

2°. branders, die zo min mogelijk gas verbruiken;

3°. branders, die gemakkelijk uit elkaar genomen kunnen worden om ze te reinigen.

Een blauwe vlam is nodig, omdat in de gele een onvolkomen verbranding plaats heeft en dus roetaanslag het gevolg is. Uit hygiënisch oogpunt is gas in zover aan te bevelen, dat het geen stof in de omgeving verspreidt, wat bij het stoken van een kachel altijd het geval is. Echter is het raadzaam steeds voor voldoende ventilatie te zorgen, daar anders te veel vocht in de omgeving zou komen, een bezwaar, dat waarlijk niet gering geacht mag worden.

Een groot voordeel is de gemakkelijkheid in het gebruik. Het kooktoestel geeft dadelijk de vereiste hitte, de oven is na tien minuten heet genoeg om voor vlees of gebak, die grote hitte nodig hebben, te kunnen worden gebruikt.

Verder is het zindelijk, zo tenminste voor de blauwe vlam zorg gedragen wordt. De gebruikte pannen zijn gemakkelijk te reinigen en slijten dus minder, het toestel zelf is gemakkelijk te onderhouden (de geëmailleerde delen met spons en zeem of zeepsop, de ijzeren delen door ze te potloden).

In de zomer vooral is gas prettig in het gebruik, daar het weinig warmte in de omgeving verspreidt en men het na het gebruik direct kan uitdoen, terwijl een fornuis nog enige tijd zijn warmte blijft verspreiden. In de winter levert het als bezwaar op, dat de keuken er onvoldoende door verwarmd wordt, zodat er voor hen, die in de keuken moeten werken, een andere warmtebron aanwezig moet zijn. Hiervoor zou een gasradiator dienst kunnen doen.

Bij een verstandig gebruik van gas, behoeft dat niet duur te zijn, vooral niet als men zich gastoestellen met de nieuwste zuinigheidsbranders heeft kunnen aanschaffen. Bij het koken op gas moet men in elk geval de hier volgende, meest elementaire, eisen in acht nemen:

1. Zet de spijzen op met niet méér water dan strikt nodig is.
2. Temper de gasvlam zodra de spijzen koken; gebruik dus zo vlug mogelijk de spaarbranders.
3. Maak gebruik van stapelpannen en hooikisten om het brandstofgebruik zo veel mogelijk te beperken.

4. Zet niet meer water op voor afwassen e.d. dan nodig is en laat het niet onnodig koken.

Heeft men eenmaal goede branders, dan zal alleen verkeerde behandeling gevaar voor inslaan der vlam of ontploffing kunnen veroorzaken. Men moet steeds eerst de kraan openzetten, voordat men de lucifer afstrijkt. Bij het aansteken van de gasoven, waarbij een grote hoeveelheid gas verbruikt wordt, strijke men eerst de lucifer af en daarna zette men de gaskraan open.

Bij minder goede gasstellen draaie men het gas niet te laag, daar dan de vlam in de buis gaat branden. Zo gauw men gas ruikt, wat veroorzaakt kan worden door een openstaande kraan of lek in de leiding, sluite men eerst de hoofdkraan, zette de ramen open, verwijdere alle brandende vlammen uit de omgeving en ga dan pas onderzoeken (echter nimmer met een brandende kaars of lucifers en zo nodig met een deskundige), wat er de oorzaak van is.

Er bestaan goede kook- en instructieboekjes voor het gebruik van gastoestellen en fornuizen, evenals voor het gebruik van electriciteit (zie volgende hoofdstuk). De caoutchoucslangen, die, als ze tegen het hete gastoestel aan liggen, lek worden, zijn vaak oorzaak van ongelukken geweest. Metalen aansluitingen voor gastoestellen worden tegenwoordig meer en meer voorgeschreven en behoren feitelijk uitsluitend te worden gebruikt.

Het gebruik van electriciteit

Daar de electriciteitstarieven in het algemeen van dien aard zijn, dat er op zeer economische wijze electrisch gekookt kan worden, dient ook van deze verwarmingsmethode notitie te worden genomen.

De prijzen van electrische kooktoestellen liggen niet zó ver meer boven die van gastoestellen dat zij een doorslaggevend bezwaar tegen aanschaf zullen zijn.

Voor de inrichting van deze electrische apparaten verwijs ik naar het „Electro Kookboek" van het Centraal Bureau van Directeuren van Electriciteitsbedrijven in Nederland, dat bovendien recepten bevat en practische wenken.

De warmtetoevoer kan bij de apparaten door schakelaars worden geregeld. De kookplaten zijn van verschillende grootte en daarmede gepaard gaand warmtevermogen.

Bij het gebruik is het van belang te weten, dat de gehele plaatoppervlakte gelijkmatig wordt verwarmd en warmte opspaart. Deze warmte moet goed benut worden. Daarom is het voldoende om de spijzen aan de kook te brengen bij de hoogste schakelstand en dadelijk terug te schakelen naar schakelstand o voor gerechten met korte kooktijd, (± 15 minuten) naar schakelstand 1 voor gerechten

met langere kooktijd. Schakel bij spijzen, die gemakkelijk overkoken (melk enz.) reeds enige minuten vóór zij gaan koken naar schakelstand 0 of 1. Tegenwoordig worden ook dunnere kookplaten gemaakt, die veel sneller warm worden dan de tot nog toe gebruikte dikke platen.

De warmte wordt van de kookplaat naar de pan overgebracht door geleiding. Daarom moeten de oppervlakken van kookplaat en bodem van de pan goed vlak zijn, waardoor ze innig contact met elkaar krijgen. Het is aan te raden bij de leverancier van de electrische kookapparaten tegelijkertijd de bijbehorende pannen te kopen. De bodem van de pan moet even groot of iets groter zijn dan de kookplaat, opdat verhinderd worde, dat er een deel van de kookplaat onbedekt is. Veeg de pan aan de onderzijde zo nodig met een droog doekje af vóór hem op de kookplaat te zetten.

Bij gebruik van de „stapelringen" kunnen pannen op elkaar geplaatst worden, ook pannen van verschillende grootte, terwijl maar één kookplaat ingeschakeld is.

De ovens hebben twéé verwarmingselementen; één aan de onder- en één aan de bovenzijde. Daar er geen verbrandingsgassen gevormd worden, kan de oven zo gemaakt worden dat er geen of weinig warmteverlies plaats heeft, waardoor hij in het gebruik zuinig is. De oven is inwendig meestal geheel met een emaille-laag bedekt, zodat de ovenruimte gemakkelijk te reinigen is. De ovendeur is voorzien van een ventilatieopening, waardoor waterdamp uit de ovenruimte gelegenheid heeft te ontwijken. Vele ovens zijn voorzien van automatische temperatuurregelaars en werken dus zeker en zuinig.

De warmte is zéér gelijkmatig. Electrisch koken behoeft niet duur te zijn. De kosten hangen ten nauwste samen met de stroomprijs per eenheid. Daarom is het aan te raden zich op de hoogte te stellen van de plaatselijke tarieven en eventueel zoveel mogelijk gebruik te maken van de uren, waarin het tarief extra laag gesteld is. Dit geeft natuurlijk een verandering in de indeling der dagelijkse werkzaamheden, maar hier zal de huisvrouw zich bij weten aan te passen, omdat zij dan de voldoening heeft op de meest economische wijze te werken.

Uit een hygiënisch oogpunt is electriciteit aan te bevelen, omdat daarbij de warmte langs electrische weg in de kooktoestellen toegevoerd wordt en dus geen verbrandingsproducten ontstaan.

Een van de grote voordelen van de electrische kookmethode is, dat men werkt bij lage temperaturen, zodat de meeste groenten geheel zonder water kunnen worden opgezet en de kans van aanbranden dus gering is. Daardoor gaat niet alleen geen warmte onnodig verloren door veel water op kookhitte te brengen en te verdampen, maar bovendien worden de spijzen minder uitgeloogd en

worden geen voedingsstoffen met het water weggeworpen. Ook geeft het een aanzienlijke besparing aan boter of vet, omdat er weinig vet ontleed wordt.

Een ander voordeel is de tijdsbesparing, aangezien het electrisch koken veel minder toezicht vereist. Bovendien kan men gebruik maken van een schakelklokje, de z.g. kookwekker, dat ons waarschuwt als de schakelaar in een andere stand moet worden gezet. De huisvrouw kan dan ondertussen iets anders gaan doen en is derhalve veel minder aan de keuken gebonden. Ook heeft het koken op de klok het voordeel, dat als men eenmaal weet in hoeveel tijd een bepaalde spijs gereed is, men steeds van het succes verzekerd kan zijn.

Door ervaring zal men moeten leren, zoveel mogelijk van de opgespaarde warmte profijt te trekken. Schakel b.v. 5 à 10 minuten vóór het opdoen van de spijzen op 0, of gebruik een restant warmte in de plaat voor het heet maken van afwaswater.

Omdat er geen overtollige afgifte van warmte plaats vindt, moet er evenals bij het gebruik van gas in de winter voor keukenverwarming gezorgd worden, voor hen, die overdag veel en lang in de keuken verblijven moeten.

Het onderhoud van het fornuis is zeer gemakkelijk. De kookplaten moeten worden afgeschuurd, als daarop gemorst is, met staalwol of fijn schuurpapier en kunnen eens per week met een druppel olie worden ingewreven. Zij zijn uit het fornuis of het comfoor te nemen, zodat de zijkanten ook schoon te maken zijn. Zij mogen nimmer in water ondergedompeld worden.

De geëmailleerde bovenplaat en zijwanden kunnen met zeepsop afgenomen, daarna met spons en zeem gedaan en desnoods met witte was opgewreven worden.

Het gebruik van petroleum

In plaatsen, waar geen gas of electriciteit te krijgen is of voor beurzen, waarvoor het niet bereikbaar is, zijn petroleumstellen en petroleumfornuizen onmisbaar.

Petroleum heeft, evenals gas, zijn eigenaardige voor- en nadelen. Als voordeel valt in de eerste plaats in het oog: de goedkoopte. Verder is de warmtebron niet groot, zodat men er uitstekend spijzen, die zachtjes moeten koken, op kan bereiden; petroleum verspreidt weinig warmte in de omgeving, men kan het petroleumtoestel na het gebruik dadelijk uitdoen, terwijl een kachel nog warmte blijft verspreiden.

Wat de toestellen betreft, doet men het beste de duurdere soorten te nemen, daar de goedkope vaak slecht gemaakt zijn en daardoor

aanleiding zouden kunnen geven tot ontploffing en brand. Daarmee zij echter niet gezegd, dat duurdere toestellen dat nooit doen. Het brandende overdragen van het stel, het op de tocht zetten en het brandende bijvullen kunnen alle aanleiding geven tot brand, zij het dan door eigen onvoorzichtigheid. Raadzaam is het daarom steeds een bakje met zand (desnoods dweil, oud stuk tapijt enz.) bij de hand te hebben om de begonnen brand te kunnen stuiten. Het overgieten met water van een brandend stel zou de toestand nog erger maken, daar de lichte petroleum drijft en dus de brand door het water verder verspreid zou worden. Aanbeveling verdient het in elk geval een weinig water op de bak, die het petroleum-reservoir afsluit te gieten, om de temperatuur van de petroleum zo laag mogelijk te houden. Slechte petroleumsoorten, wier ontbrandingspunt beneden het normale (25—29° C.) ligt, verhogen het gevaar van petroleumstellen.

Het onderhoud der stellen is, omdat zij met een gele vlam branden en daardoor roetaanslag veroorzaken, lastig. Zeepsop voor een geëmailleerd stel, de potloodborstel voor een ijzeren (ijzeren petroleumstellen, zelfs gepotlode randen, komen echter weinig meer voor), zijn de middelen om ze weer te reinigen. De pitten kunnen, als ze vuil zijn, met water en zeep uitgewassen worden. Zijn ze te kort, dan kan men ze, door er een paar lange draden katoen door te rijgen, toch nog enige tijd gebruiken.

Men kan héél zuinig koken door het gebruik van petroleum te combineren met het gebruik van een hooikist.

De primus

In plaatsen, waar geen gas is, zou men zich uitstekend kunnen helpen door gebruik te maken van z.g. petroleumvergassers w.v. de primus een der bekendste is.

Door voorverwarming met spiritus laat men n.l. de petroleum in petroleumgas overgaan, alvorens ze te ontsteken.

De blauwe vlam van een primus heeft een veel hogere temperatuur dan de gele vlam van een gewoon petroleumtoestel. De spijzen zijn dus vlugger aan de kook. Het gebruik van een primus, mits men het toestel goed gebruikt, is zindelijker dan dat van een gewoon petroleumstel.

Butagastoestellen

Inplaats van, zoals bij de primus het geval is, de petroleum zelf te vergassen, kan men gebruik maken van gecomprimeerd petroleumgas, het butagas. Butagas wordt in metalen cylinders geleverd, die

worden aangesloten op gastoestellen, speciaal voor butagas gebouwd. Deze butagastoestellen zijn aan dezelfde regels, wat het gebruik betreft, gebonden als de gewone gastoestellen. Butagas wordt in buitenhuizen, in weekend-huisjes, op boten enz. met succes gebruikt voor koken en voor verlichtings- en verwarmingsdoeleinden.

Het gaar maken van spijzen in de hooikist

Een hooikist is een zeer goed sluitende kist, van binnen gevuld met hooi, dat juist genoeg ruimte overlaat om er een pan in te zetten. Het deksel is eveneens van een kussentje, gevuld met hooi voorzien, dat precies op het deksel van de pan past, zodat de afsluiting zo goed mogelijk is. Het hooi wordt gewoonlijk met jute of een ander goedkoop materiaal overtrokken. Andere, de warmte slechtgeleidende, stoffen kunnen echter ook uitstekend dienst doen. Het gaar maken van spijzen in de hooikist is mogelijk:

1°. Omdat hooi een slechte warmte-geleider is. Zet men dus in een hooikist een pan met warme spijzen, dan zal van die warmte slechts zeer weinig verloren gaan om het omringende hooi te verwarmen en blijft de temperatuur enkele graden lager, dan de inhoud van de pan oorspronkelijk had.

2°. Omdat de spijzen ook bij een lagere temperatuur dan 100° C. gaar worden, mits ze slechts lang genoeg aan die temperatuur worden blootgesteld.

Men heeft echter bij het gaar maken van spijzen in de hooikist op verschillende dingen te letten, bij veronachtzaming waarvan mislukking van het gerecht het gevolg kan zijn.

1°. Men neme een pan, die volkomen in de hooikist past. Indien dit niet het geval is, moet de overblijvende ruimte met proppen papier aangevuld worden, daar anders in de open ruimte boven de pan luchtcirculatie en daardoor warmteverlies plaats zou hebben.

2°. Men vulle de pan geheel, daar anders in de open ruimte boven de spijzen eveneens luchtcirculatie en daardoor warmteverlies plaats zou hebben. Dit is natuurlijk in een huishouding enigszins moeilijk, daar men de ene keer een kleinere hoeveelheid van het een of ander gerecht wil hebben dan de andere en dan niet dezelfde pan kan gebruiken. Aanbeveling verdient het daarom pannen van verschillende hoogte in de hooikist te hebben. De overblijvende ruimte kan dan of met hooi of met papier aangevuld worden òf een tweede kleinere pan, gevuld met kokend water, dat later bij het afwassen weer dienst doet, kan op de eerste gezet worden.

3°. Men neme wat minder vloeistof of wat meer vaste stof, dan men bij de bereiding op het vuur zou gebruiken. Verdamping heeft zo goed als niet plaats, dus men zou kans hebben bij dezelfde

verhouding als op het vuur een te vochtige spijsmassa te krijgen. Rijst wordt nu met $1^1/_2$ à 2 × zoveel water opgezet, voor dikke rijstebrij rekene men $^3/_4$ l melk op 200 g rijst enz.

4°. Men koke de spijzen, voordat ze in de kist gezet worden $^1/_6$ van hun gewone kooktijd (zie de recepten).

5°. Men zette de pan dadelijk daarna in de kist en sluite deze af, zodat geen warmte verloren gaat. De kist moet dus open naast het fornuis staan.

6°. Men late de spijzen 3 × zolang in de kist staan zonder er naar te kijken, als ze op het vuur nodig zouden hebben om gaar te worden. Staan ze er te lang in, zo schaadt dit niet, hoogstens worden ze wat kouder. Te korte tijd zou echter niet gaar worden ten gevolge hebben.

7°. Men zorge steeds, de kist na het gebruik flink te luchten, hem liefst in de zon te zetten, daar men anders kans zou hebben, dat spijzen, die er een volgende keer in gezet zouden worden, zuur worden door de aanwezigheid van melkzuurbacteriën in het hooi.

Welke voordelen heeft nu het gebruik van de hooikist?

1°. Zij bespaart brandstof.

2°. Zij voorkomt in de zomer ongewenste temperatuursstijging in de keuken, aangezien slechts weinig gebruik wordt gemaakt van kooktoestellen.

3°. De spijzen kunnen niet aanbranden of overkoken, waardoor verlies van voedsel voorkomen wordt.

4°. De pannen hebben niet veel te lijden en slijten dus minder.

5°. Men behoeft naar de spijzen niet meer om te kijken, bespaart dus zichzelf tijd en moeite.

6°. Het spaart ruimte op kookplaten en gasvlammen, indien men eens een dag héél veel te koken heeft.

Het liefst make men er spijzen in gaar, die veel vocht opnemen (rijstebrij, gedroogde vruchten, erwten, bonen enz.) of dingen, die lang moeten koken en dus op het vuur kans van aanzetten zouden hebben, daar zij tenslotte vrij droog moeten zijn (stamppot). Voor bouillon trekken of het bereiden van sommige soorten soep (b.v. erwtensoep, pouletsoep enz.) is hij eveneens uitstekend geschikt. Doch evengoed als hij geschikt is voor het gaar maken van spijzen door de *warmte* te bewaren, kan men er sommige stoffen koud in bewaren, b.v. ijs in een ziekenkamer. Men moet de hooikist liever niet gebruiken voor het bereiden van groenten en vruchten, die beter blijven als ze zo kort mogelijk worden gekookt. Ook aardappelen moet men liever niet in de hooikist klaar maken. Vitamine C (in vruchten, groenten en aardappelen) lijdt n.l. zeer door langdurig verwarmen en aanraking met zuurstof.

Het gaar maken van spijzen in kranten berust op dezelfde grondslagen als het gaar maken in de hooikist. Men legt 7 à 8 grote

Verschillende vormen van „fritures" met vullingen van 1. garnalen en champignons. 2. gestoofde champignons. 3. Kreeftenragoût. 4. Spinazie en nierragoût (in croustades). Zie hiervoor hoofdstuk Voorgerechten. „Bonte schotels" met verschillende soorten sandwiches.

Croûtons met gevulde olijven, kreeft, ganzelever en caviaar. Zie hoofdstuk koude voorgerechten en borrelhapjes.

Casinobrood met vulling en garnering. Warme cocktailtaart met worstjes, pikante saus en champignons. Koude cocktailtaart met opgerolde zalm, sardines, mayonnaise en druiven. Sandwichtorentjes. Pastei met kreeftenvulling. (Zie recepten.)

1. Emmenthaler. 2. Herrgaardskaas. 3. Goudse kaas. 4. Robio di Robiola (Italië). 5. Edammer kaas. 6. Fontina. 7. Leidse kaas. 8. Gruyère de Beaufort. 9. Cheddar. 10. Provolone.

11. Pont l'Évèque. 12. Roquefort. 13. Stilton. 14. Stilton gesmolten. 15. Gorgonzola. 16. Camembert. 17. Brie Melun. 18. Gesmolten kaas in blokvorm. 19. Noorse geitenkaas. 20. Kaas van gemengde geiten- en koemelk. 21. Geitenkaas gemengd met boter.

Deense belegde broodjes (Smörrebröd).

kranten dwars over elkaar, b.v. in een hoedendoos, legt in het midden waar de pan komt te staan een prop papier, zet hierop de pan en vouwt er de kranten vlug een voor een over. Dan sluit men de doos of wanneer men geen doos heeft gebruikt, bindt men er òf een touw of een doek omheen en laat de spijzen even lang staan als in de hooikist.

Een groot voordeel, aan het gebruik van kranten verbonden, is, dat men er elke gewenste pan voor kan gebruiken.

ENIGE OPMERKINGEN OVER KEUKENGEREEDSCHAP

Pannen

De voor huishoudelijk gebruik bestemde pannen kunnen zijn gemaakt van:

1. geëmailleerd ijzer;
2. aluminium;
3. roest- en vlekvrij metaal;
4. vuurvast glas.

Beide laatste materialen vinden slechts gedeeltelijk toepassing in de tegenwoordige huishouding, de beide eerstgenoemde soorten zijn het meeste in gebruik.

Geëmailleerd ijzeren pannen

Bij dit pannenuitzet behoort gewoonlijk één niet geëmailleerde ijzeren pan n.l. de koekepan; er zijn echter ook goede graniet-emaille koekepannen, die tegen hoge temperaturen bestand zijn.

Koekepannen van gewoon emaille zijn niet geschikt voor hoge temperaturen, men gebruikt ze hoogstens voor het bakken van een spiegelei en dergelijke weinig hitte eisende gerechten. Als vleesbraadpan komt in aanmerking de aan beide zijden of alleen aan de binnenzijde geëmailleerde granietemaille-pan of het gietijzeren vleespannetje.

Daar gietijzeren pannen een dikkere kern van ijzer hebben dan de geëmailleerde plaatijzeren pannen, zijn zij veel zwaarder en dus wat moeilijker te hanteren. Bij het kopen van pannen houde men hiermede rekening.

Meestal prefereert men geëmailleerd plaatijzer voor pannen, die veel gebruikt worden. Van de dikte van het gebruikte plaatijzer en van de dikte en de kwaliteit van het gebruikte emaille hangt meestal de prijs van het geëmailleerde keukenuitzet af. Ook aan-

gebrachte versieringen, zoals gouden randjes, beïnvloeden de prijs.

Geëmailleerde pannen behoeven niet duur te zijn, wanneer zij n.l. doelmatig worden onderhouden en verstandig worden gebruikt. Zij zijn gemakkelijk in het onderhoud.

Schadelijk voor de gezondheid behoeft emaille niet te zijn — de keuringsdienst van waren waakt tegen het gebruik van emaille met vrij lood voor keukengereedschap.

Als de huisvrouw de pan niet droog laat koken, niet te plotseling afkoelt en niet met scherpe voorwerpen in aangezette pannen krabt, bovendien de pannen niet stoot of laat vallen, zodat er stukken uit het emaille kunnen springen, dan is de kans op scherfjes emaille in het eten uiterst gering. Een eenmaal afgeschilferde pan is snel onbruikbaar en lek. Het verdient dus aanbeveling om voorzichtig om te gaan met alle geëmailleerde keukengereedschap.

Let bij inkoop op:

de kwaliteit van het emaille, dat gaaf en gelijkmatig uitgelopen moet zijn;

op de zwaarte van de pan; een àl te lichte pan zal vlugger kapot zijn dan een wat zwaardere;

het model van de pan; afhankelijk van het gebruike kooktoestel neemt men rechte of licht gebombeerde pannen, voor gas en kolen; rechte pannen van granietemaille met vlakgedraaide, niet geëmailleerde bodem voor electrische kookplaten.

Let er bij het onderhoud op:

dat de pannen nooit overmatig en ongelijkmatig verhit worden; laat ze dus niet droog koken;

dat een aardappelpan, die voor het drogen van de aardappelen droog te vuur heeft gestaan, niet onmiddellijk in een natte gootsteen wordt gezet of met koud water wordt gevuld;

dat de pan niet aanbrandt en als dat onverhoopt toch mocht gebeuren, dat de pan dan in de week wordt gezet en niet met scherpe voorwerpen wordt schoongekrabd.

Aluminium pannen

Aluminium pannen zijn meestal lichter dan emaille pannen; sterk, mits een goede kwaliteit werd gekocht; onschadelijk in het gebruik; ze zijn niet abnormaal duur, de prijs hangt af van de dikte van de gebruikte aluminiumplaat, de kwaliteit van het aluminium en de afwerking van de pan (geïsoleerde oren, versterkte randen enz.).

Het onderhoud van goed aluminium behoeft niet moeilijk te zijn, mits men een alkalivrij afwasmiddel gebruikt en geen soda of zeep en de pannen niet enige uren in water laat staan, waarvan ze soms aanslaan en donker worden.

Dadelijk na gebruik in goed warm water met alkalivrij afwasmiddel reinigen en droog afwrijven is het beste en gemakkelijkste onderhoud voor aluminium.

In goede kwaliteit aluminium pannen kunnen *alle* spijzen bereid worden, in slecht aluminium verkleuren soms de eierspijzen.

Van een goed en zwaar aluminium worden uitstekende koekepannen gemaakt in verschillende grootte. Een nieuwe vinding is de aluminium koekepan met geribbelde bodem, die o.a. door de N.V. Kamper Emaillefabrieken in de handel wordt gebracht. Deze pan is zeer zuinig in vetgebruik en geeft een over het gehele bodemoppervlak zéér regelmatige bruinkleuring, zij zijn in 3 grootten in de handel.

Alle aluminium pannen zijn ook met verzwaarde en vlak gedraaide bodem voor gebruik op electrische kookplaten verkrijgbaar.

Roest- en vlekvrije pannen

Van roest- en vlekvrij materiaal zijn prachtige pannen in de handel, die heel sterk zijn, doch voor de meeste huishoudingen te duur zullen zijn.

Vuurvaste glazen pannen

Vuurvast glaswerk wordt tegenwoordig ook in ons land gemaakt; men heeft nu de keus tussen Duits, Nederlands en Amerikaans fabrikaat. Vuurvast glaswerk is héél prettig in gebruik en onderhoud.

Een bezwaar is de breekbaarheid van het materiaal, waardoor het duurder wordt dan emaille of aluminium.

Een voordeel is het dat de glazen pan ook als dekschaal op tafel kan worden gebruikt, zodat het gebruik afwas spaart.

Voor gebruik op electrische kookplaten bestaan pannen met glad afgeslepen bodems.

Bij het koken op gas is het gebruik van een vlammenspreider aan te bevelen.

Ovenschotels

Uit het bovenstaande blijkt dat zowel *goed* en *zwaar emaille* (vooral geëmailleerd gietijzer), als *aluminium* en *vuurvast glas* geschikt is voor gebruik in de oven. Bijzonder aardig emaille is het confetti-emaille in verschillende kleuren. Dit materiaal kan worden gebruikt om in te koken; het kan dienst doen als ovenschotel en staat fleurig op tafel. Het is een D.R.U. produkt.

Daarnaast vindt men nog *goed vuurvast aardewerk* en *vuurvast porcelein.*

Een bezwaar van glas, aardewerk en porcelein is de breekbaarheid. Overigens verdient glas en porcelein de voorkeur boven aardewerk, omdat het niet aan haarscheuren bloot staat, doch beide materialen zijn duurder dan vuurvast aardewerk.

Keukengereedschap van blik en van vertind ijzer

Vertind ijzeren voorwerpen (sommige warme puddingvormen) bestaan uit een meer of minder dikke plaat ijzer, met een behoorlijke laag tin bedekt.

Blikken voorwerpen (dunne bakvormen enz.) zijn gemaakt van een zeer dunne plaat ijzer, waarop een uiterst dun laagje tin is vastgewalst. Dit laagje gaat bij gebruik en onderhoud snel slijten, waarna het ijzer zal roesten en doorroesten.

Goed drogen, op een droge plaats bewaren, is noodzakelijk.

Blikken voorwerpen zijn goedkoop, maar men doet beter voor veel gebruikt gereedschap het zwaardere vertind ijzer te nemen.

Waar mogelijk, schaffe men zich, om het onderhoud van dit materiaal tot het uiterste te beperken, roest- en vlekvrij metaal of aluminium aan.

Houten keukengereedschap

Houten voorwerpen moeten van hard hout vervaardigd zijn. Men droge ze steeds goed af, daar het hout anders vezelig wordt en gaat rotten. Liefst houde men voor verschillende spijzen, voor melkspijzen en voor stamppot b.v., lepels van verschillende vorm, daar het hout gemakkelijk geur en smaak der spijzen aanneemt.

ENIGE OPMERKINGEN OVER HET BEWAREN VAN LEVENSMIDDELEN

Levensmiddelen en resten daarvan kunnen bewaard worden:

1°. **in een kelder.** Deze moet zijn: luchtig, koel, droog en stofvrij. Er moet goed geventileerd kunnen worden. Voldoende dag-, desnoods kunstlicht moet kunnen toetreden om het controleren van de inmaak enz. mogelijk te maken.

2°. **in een provisiekamer.** Deze moet zijn: luchtig, koel, droog en stofvrij. Voldoende dag- of kunstlicht moet aanwezig zijn om alle levensmiddelen behoorlijk te kunnen nazien. Voor goede ventilatie moet gezorgd worden.

3°. **in een provisiekast.** Deze moet zijn: luchtig, koel, droog en stofvrij. Voldoende dag- of kunstlicht moet aanwezig zijn om alle levensmiddelen behoorlijk te kunnen nazien. Voor goede ventilatie (perforeren van de deur bijv.) moet gezorgd worden.

4°. **in een vliegenkast.** Deze moet aan alle kanten van fijn, volkomen gaaf gaas voorzien zijn, op een koele, droge, stofvrije plaats aangebracht worden.

5°. **in een ijskast.** Dit is een kast met dubbele wanden, waartussen een slechte warmtegeleider als bijv.: asbest, kurk, enz. aangebracht is. Binnenin wordt het ijs, hetzij bovenin, hetzij in het midden van de kast geplaatst, waardoor de lucht daaromheen afgekoeld wordt en zakt, als gevolg waarvan stroming ontstaat, die voortduurt, tot langzamerhand alle luchtdeeltjes dezelfde temperatuur bereikt hebben. Voor afvoer van warme lucht bovenin en van het verbruikte water onderin moet gelegenheid zijn. Spijzen, die enige tijd in een ijskast gestaan hebben, moeten zo gauw ze er uitkomen, verwerkt worden, daar ze anders spoedig tot bederf overgaan.

6°. **in een koelkast of koelkist,** die echter voor huishoudelijk gebruik betrekkelijk duur in aanschaf zijn.

Er zijn de laatste jaren weer verschillende systemen van koelkasten in de handel gekomen, die zowel met gas als met electriciteit kunnen werken.

De gaskoelkasten en sommige electrische koelkasten werken zonder motor (het absorptiesysteem); de meeste andere soorten werken met motor (het compressiesysteem).

Bij beide systemen echter dient men te zorgen dat géén dampende spijzen in de koelkast worden gezet, dat de koelkast regelmatig wordt ontdooid en schoongemaakt.

Aardappelen bewaart men liefst in de kelder, anders op een droge, vorstvrije plaats, in een kist met een hellende bodem. Tegen het bevriezen zet men de kist òf op turfmolm of legt er onderin turfmolm of oude stukken kleed. Ook dekt men ze, wanneer het koud is, dicht, maar begint hiermee niet te vroeg, daar anders de aardappelen gaan uitlopen.

Koolsoorten bewaart men liefst in de kelder met de blaren er omheen. Men geeft in de stronk een snede om vocht te onttrekken. Ook kan men ze ophangen.

Schorseneren, wortelen, knollen, koolrapen, bieten bewaart men in zand.

Asperges bewaart men in enigszins vochtig gras, of in een vochtige doek, doch altijd slechts voor korte tijd.

Andijvie bewaart men met dichtgebonden struiken.

Postelijn, spinazie en zuring worden uit de manden geschud.

Rabarber wordt losgesneden en uitgespreid.

Uien worden opgehangen.

Appelen, peren en andere vruchten worden even van elkaar af op rekken gelegd en dikwijls nagezien om te kijken of de een de ander niet aansteekt, doch bij voorkeur zonder ze in de handen te nemen.

Druiventrossen worden van lak om de steel voorzien en opgehangen.

Flessen wijn, vruchtensappen bewaart men liggend op rekken. Bier staande. Melk bewaart men zo koud mogelijk.

Gevederd wild wordt in de veren bewaard en aan de poten opgehangen.

Hazen en konijnen worden in het vel bewaard en aan de poten opgehangen, de schotwonden met houtskool ingepoederd. Beter is echter ze eerst schoon te maken en in water en azijn te zetten, daar ze anders adellijk worden.

Vlees kan òf in water en azijn òf in een doek met azijn bewaard worden. Beter is het, het eerst te braden en daarna onder het vet te bewaren.

Rookvlees wordt met de afgesneden kant in een Keulse pot gezet: zolang het niet afgesneden is, in een grauwpapieren of linnen zak opgehangen, doch altijd zorgvuldig tegen vliegen beschermd.

Rauwe ham wordt in een linnen of grauwpapieren zak opgehangen, zorgvuldig tegen vliegen beschermd.

Gekookte ham wordt met het zwoord bedekt en in het kooknat bewaard.

Aangesneden kalfslever wordt in het kookvocht bewaard.

Truffels zet men onder olie, cognac of madeira.

Champignons bewaart men onder het vocht, ev. bedekt met een laagje vet of olie.

Kaas wordt aan de aangesneden kant met boter ingesmeerd.

Parmezaanse kaas bewaart men in dun perkamentpapier.

Boter bewaart men in de oorspronkelijke verpakking van perkamentpapier en zet ze zo in pekel.

Eieren zet men op een koele plaats op het rek en keert ze telkens om, om het zakken der dooiers te voorkomen. Alleen zeer vuile eieren moeten eerst gewassen worden en dan bij voorkeur zo kort mogelijk bewaard.

Suiker moet in baaltjes op een droge plaats bewaard worden.

Thee wordt in de originele verpakking in een blik bewaard.

Koffie moet in de originele verpakking in een blik bewaard worden.

Rijst moet in baaltjes op een koele, droge plaats bewaard worden.

Peulvruchten moeten in kleine katoenen zakjes opgehangen worden op een koele luchtige plaats en liefst niet langer dan een half jaar bewaard worden. Grutterswaren, gedroogde vruchten etc. moeten zo kort mogelijk worden bewaard. Zij moeten geregeld

worden nagekeken o.a. op de kleine zwarte torretjes, klander genaamd, die veel rijst, macaroni, havermout enz. kunnen vernielen.

Voor het nazien van de inmaak zie de algemene regels bij de recepten.

BEHANDELING EN GEBRUIK DER WIJNEN

Een modern kookboek dient iets omtrent de behandeling, het gebruik en het serveren der wijnen te bevatten, om voor hen, die niet voldoende bekend zijn op dit terrein, een handleiding te zijn.

Het kopen der wijnen is een zaak van vertrouwen, maar welke wijn gekocht moet worden en het gebruik ervan is iets, waarover hier een en ander volgt.

In wijn is een percentage onoplosbare bestanddelen (dépôt) aanwezig. Er moet nu voor gezorgd worden, dat deze, teneinde de smaak niet te bederven, de wijn niet kunnen vertroebelen.

Gedurende het transport bevindt zich het bezinksel in zwevende toestand. Door rust geeft men het gelegenheid zich af te zetten. Het is daarom wenselijk de wijn niet op het laatste moment te bestellen en hem op de juiste manier te bewaren.

Voor hen, die over een kelder beschikken, die tocht- en vorstvrij moet zijn, terwijl de temperatuur 's zomers niet boven 15° C. stijgt, en die geregeld wijn gebruiken, is het wenselijk een flinke hoeveelheid in voorraad te hebben.

De wijn wordt dan in liggende houding bewaard, waardoor het dépôt zich op de liggende zijwand zal vastzetten. Men legge steeds de wijn met het etiket naar boven, daar men dan altijd zeker is, dat het dépôt zich aan de andere zijde afzet en men het etiket aflezen kan zonder de fles om te draaien.

Het liggen is vooral aan te bevelen, omdat de kurk dan vochtig blijft en indringen van lucht, wat bij het uitdrogen van de kurk zou plaats vinden, voorkomen wordt.

Voor hen, die een grote voorraad wijn hebben, waarvan geregeld gebruikt wordt, is het echter aan te bevelen, steeds een paar flessen rechtop te laten staan. Om welke reden dit is, wordt later bij het gebruik besproken. (Zie volgende bladzijde). Tegenwoordig zullen velen in de kleine moderne huizen, bovenhuizen en op de flats geen kelder ter beschikking hebben en slechts indien er gasten zijn, een glaasje wijn schenken. Zij kunnen dan een plaatsje inruimen in een kast, welke wat de temperatuur betreft aan dezelfde voorwaarden als de kelder zal moeten voldoen.

Ook bij het *gebruik* van de wijn is de temperatuur van zo groot belang, dat het geraden is „de wijn op temperatuur te brengen", wat zeggen wil hem de temperatuur te geven, die hij behoeft om

zijn goede hoedanigheden te tonen. Rode Bordeaux moet gebracht worden op kamertemperatuur en rode Bourgogne iets koeler dan kamertemperatuur waarbij in de eerste plaats moet gezorgd worden voor een **geleidelijke** verwarming. Plotselinge verwarming door middel van een onderdompeling in zeer warm water of door plaatsing vlak bij het haardvuur of het gebruik van een electrisch wijnmandje, moet worden vermeden. Het is derhalve nodig één of twee dagen voor het gebruik de fles rechtop in een normaal verwarmd vertrek te zetten (chambreren). In de zomer kan men de wijn de juiste temperatuur geven, door hem matige zonnewarmte te geven, waardoor het verwarmen geleidelijk geschiedt.

Deze laatste methode kan ook gebruikt worden, indien er plotseling wijn geschonken moet worden. Dan gebruikt men de flessen, die reeds rechtop staan, zoals hiervoor besproken is (zie vorige bladzijde). Het zwevende dépôt heeft zich dan reeds op de bodem kunnen afzetten.

Ongeveer drie uur vóór het gebruik wordt de fles ontkurkt, onder zo min mogelijk schudden. Daartoe wordt de capsule rondom het midden van de kraag van de hals, opdat de wijn niet met het metaal van de capsule in aanraking kome, afgesneden. Omdat tussen capsule en kurk weleens lichte schimmelvorming plaats vindt, maakt men de bovenkant van kurk en hals met een doekje schoon; daarna ontkurkt men de fles met een lange kurketrekker, die de gehele kurk doorboort. Is de kurk verwijderd, dan volgt het goed afvegen van de bovenkant van de hals, ook van binnen, om te voorkomen dat stof of deeltjes kurk de wijn verontreinigen. Men plaatse nooit de bovenkant van de uitgehaalde kurk op de fles, opdat geen schimmel of vuil in de wijn kan komen. Eventueel kan men het vuile gedeelte van de kurk even afsnijden. Indien de kurk mocht breken, kan men met enige handigheid het stuk, dat zich in de hals bevindt, met de kurketrekker verwijderen of men schenkt de wijn voorzichtig af (décanteren), tot men het dépôt in de hals van de fles ziet verschijnen. Deze moet zoveel mogelijk in de houding blijven, waarin ze zich bevindt om te zorgen, dat het bezinksel in de fles zal blijven. Men kan ook décanteren door een schone glazen trechter, waarin een filtreerpapier gelegd is. De eerste methode is voor een kenner aan te bevelen, want het eist enige handigheid. Dit décanteren wordt ook toegepast als karaffen gebruikt worden, hetgeen echter weinig meer voorkomt.

De fles wordt van morsring en sierkurk voorzien, en als de wijn uit de flessen geschonken wordt, begint de gastheer zichzelf een weinig wijn in te schenken, daarna verzorgt hij zijn gasten, om tenslotte zijn eigen glas bij te vullen.

Een glas, dat zich van boven enigszins vernauwt, is een practisch model voor Bordeauxwijn, omdat het bouquet van deze wijn, dat

teer en gevoelig is, boven de vloeistof in het glas vastgehouden wordt. Men schenke de glazen echter nooit tot aan de rand vol, maar ongeveer tot op de helft, opdat het bouquet zich kan ontwikkelen en het geheel tot zijn recht komt.

Het Bourgogneglas is groter en wijder, omdat de geur van Bourgogne over het algemeen krachtiger en geprononceerder is dan van Bordeaux.

De temperatuur van witte wijn, dat is dus van witte Bordeaux (deze kan droog (sec) en zoet (demi sec) zijn), van witte Bourgogne, van Rijn- en Moezelwijn, moet laag zijn.

In de zomer kunnen deze wijnen, zo nodig, gekoeld worden in water met enkele stukjes ijs.

Hoe zoeter de wijn, hoe lager de temperatuur waarop hij gedronken kan worden. Men wachte zich echter weer voor overdrijving.

De Rijn- en Moezelwijnen zijn niet altijd glashelder, daarom schenkt men ze wel in lichtgekleurde glazen. Het klassieke Romeinse glas, de Rómer, in onze taal verbasterd tot Roemer, wordt nog veel gebruikt.

Champagne onderscheidt men naar de aard van zoetheid in brut — sec — demi sec — doux (een bepaalde suikerhoeveelheid van $^3/_4$—12% is dan aan de wijn toegevoegd).

Champagne moet koud worden gedronken en wordt daarom in ijs gekoeld (om het koolzuur beter gebonden te houden). Deze wijn moet geluidloos ontkurkt en kan geschonken worden in een van boven wijd en van onderen toegespitst glas, om het bouquet en de pareling van de koolzuurbelletjes tot hun recht te doen komen.

Ook Madeira, Sherry en Port worden een weinig gekoeld en gepresenteerd in een daarvoor bestemd glas — een glas kleiner dan het witte wijnglas.

Cognac schenkt men in grote glazen, opdat het aroma zich goed kan ontwikkelen.

Likeuren worden gekoeld en geschonken in een klein glaasje. Beter is het echter, dat er een kleine hoeveelheid wordt geschonken in een zeer groot glas met wijder opening, teneinde het bouquet meer naar voren te brengen.

Bowls behoren koud geserveerd te worden.

Combinatie van wijn en spijzen

Enkele algemene regels kunnen hierbij opgegeven worden waardoor beide het meest tot hun recht komen.

Bij een eenvoudige maaltijd kan één soort wijn geschonken worden, de „tafelwijn”. Een lichte rode komt daarvoor in aanmerking.

Bij meer soorten gaat een lichte rode vóór een zwaardere.

Bij de witte wijnsoorten gaat een droge vóór een zoete en witte wijn vóór de rode met de uitzondering, dat nooit een zoete wijn vóór een rode wordt gedronken.

Dus altijd eerst een droge witte Bordeaux of Bourgogne-, Rijn- of Moezelwijn of droge Champagne of Sherry vóór Bordeaux of Bourgogne.

Rode wijn smaakt goed bij:

vlees-, kaas- en champignongerechten; terwijl bij licht vlees een lichte, rode wijn past, behoort bij gebraden, donker vlees een krachtiger soort geschonken te worden.

Bij wild en gevogelte wordt zwaardere wijn gebruikt; hoe adellijker het wild, des te zwaarder de wijn.

Rode wijn smaakt slecht bij zure spijzen, bij eiergerechten en bij vis met een geprononceerde smaak. Daarom geeft men bij hors d'oeuvre (waar dikwijls vis- en eiergerechten in voorkomen) geen rode wijn. Hierbij past beter een droge, witte wijn. Bij vis wordt veel witte wijn gedronken.

Zoete, witte wijnen komen bij het dessert tot hun recht.

Champagne kan, indien hij droog is, dus brut of sec, de gehele maaltijd door gedronken worden.

Bij het samenstellen van maaltijden moet, wat de keuze van de spijzen betreft, aan het volgende gedacht worden:

Een eenvoudige maaltijd kan bestaan uit vlees of vis met groenten en aardappelen. Zij kan voorafgegaan worden door soep of gevolgd worden door een toespijs.

Na een moeilijk verteerbaar gerecht moet een gemakkelijk verteerbare gang volgen en omgekeerd. Bijv. na een stamppot geeft men gestoofde vruchten. Na gekookte vis met groente en aardappelen bijv. rijstebrij.

Bij licht vlees worden licht gekleurde groenten gegeven en bij donker gekleurd vlees donkere groenten. Bij kalfsvlees, bijv. bloemkool; bij rundvlees spruitjes.

Bij uitgebreidere maaltijden laat men na een donkere schotel een lichte gang volgen. Na een ossenhaasschotel kan bijv. kip met compôte gegeven worden.

Ook kan men de gehele maaltijd in één kleur houden dus òf licht òf donker.

In de zomer geeft men licht verteerbare spijzen, terwijl 's winters aan zwaardere gerechten een plaats ingeruimd kan worden.

Zoveel mogelijk moeten verse groenten gegeven worden en zo deze niet te krijgen zijn, slechts de fijnste ingemaakte soorten. Daarbij moeten de diepbevroren groenten en vruchten, die verse geheel vervangen kunnen, niet worden vergeten.

Hierbij volgt de volgorde der spijzen met de daarbij passende wijnsoorten voor een *uitgebreid diner*.

	Gerecht	Drank
1.	oesters of hors d'oeuvre variés.	droge champagne of droge witte Bordeaux, witte Bourgogne of jonge Rijn- of Moezelwijn.
2.	Soep of bouillon.	Sherry of Madeira.
3.	voorgerecht (bijv. pasteitje, croquetje).	tafelwijn (lichte rode Bordeaux).
4.	warme gekookte of gestoofde vis met aardappelen en saus.	Rijn- of Moezelwijn of droge witte Bordeaux.
5.	groot of klein vlees met eventueel groenten en aardappelen.	tafelwijn (rode Bordeaux of lichte Bourgogne).
6.	tussengerecht (bijv. groenteschotel of galantine).	Rijnwijn of fijne rode Bordeaux.
7.	wild of gevogelte met compôte of salade.	Oude Bourgogne.
8.	koude gekookte, hetzij warme of koude gebakken vis met sla en mayonnaise.	Witte Bordeaux (zoete of demi sec), of oude Rijnwijn.
9.	nagerechten (puddingen, taarten of vla).	zoete champagne of zoete, witte wijn.
10.	ijs.	likeur.
11.	beschuitjes met kaas, noten, vruchten, enz.	oude after dinner Port.
12.	Dessert: b.v. bonbons.	koffie met slagroom, likeur of cognac.

N.B. Uit de wijnsoorten kan men een keuze doen.
Gewoon water en mineraalwater moeten ook aanwezig zijn.

Wil men iets laten vervallen, dan komen het eerst in aanmerking: no. 6, één der gangen no. 4 of no. 8 — één der gangen 9 of 10.

Voor minder uitgebreide diners vervallen bovendien no. 1 of 3 — no. 4 of no. 7 of no. 8 en van no. 11 beschuitjes met kaas.

VOORBEELDEN VAN ENIGE MENU'S

voor een maaltijd, die iets uitgebreider is dan gewoon

I. Eenvoudige menu's	Recept:
1. Kaassandwiches	112
Kalfscoteletten met schorseneren	262 en 439
Rabarber	532
Griesmeelschoteltje	602
2. Vissoep	54
Eierschotel met tomatensaus	394
Ham met tuinboontjes	271 en 470
Citroenrijst met vanillesaus	697 en 755
3. Ansjovisbroodjes	19 en 20
Ribstuk met spersieboontjes	231 en 422
Gestoofde pruimen	539
Caramelvla	680 en 681
4. Kerrysoep	53
Visschelpen	104
Biefstuk met worteltjes	253 en 434
Haagse bluf	676
5. Pouletsoep	39
Brusselslofschotel	446
Wilde gans met compôte	325
Laurataart	823
6. Niersoep	80
Gevulde broodjes	108
Gebakken tong met sla	214 en 479
Aardbeien met geslagen room	
II. Uitgebreidere menu's	
1. Spinaziesoep	60
Cromesquis van kaas	167
Kalfsnierstuk met verschillende groenten	242
Duiven met compôte	318
Wener taart	864
Vruchten	
2. Witte soep	77

		Recept:
	Omelet met nierragoût	387
	Wener fricadel met bloemkool	277 en 424
	Eendvogel met sla	317 en 479
	Gevulde meloen	684
3.	Tomatensoep	64
	Macaroni met ham en kaas	126
	Kalkoenkuiken met compôte	323
	Garnalen met sla en mayonnaise	196-479-367
	Charlotte Russe	721
4.	Tomatenbroodjes	34
	Witte ragoûtsoep	78
	Gebakken kalfslever met bloemkool en worteltjes	252-424-434
	Zalm met sla en mayonnaise	191-479-367
	Aardbeienijs	884
5.	Vliegenzwammen van tomaat	10
	Ossestaartsoep	83
	Kaasrand met champignonragoût	138
	Reerug met aspergepunten	308 en 463
	Riz à la Condé	715
6.	Vermicellisoep	41
	Br. lof met harde eieren en gewelde boter	444 en 365
	Ossenhaas met appelmoes	285 en 531
	Beschuitjes met Camembert	
	Koffie	

III. Diners

1.	Kievitseieren	374
	Juliennesoep	72
	Tarbot met Holl. saus	175 en 355
	Milanese lamscotelettenschotel	291
	Slierasperges met harde eieren en gewelde boter	462 en 365
	Chaudfroid van kip	557
	Warme kabinetpudding met warme vanillesaus	741 en 755
	Kaas	
	Vruchten	
	Dessert	

Bij de vis witte Bordeaux (sec of demi-sec)
Lichte rode Bordeaux; na: kopje koffie

	Recept:
2. Oesters of caviaar	24
Koninginnesoep	76
Nierbroodjes	146 en 147
Gevulde kalfsborst met verschillende groenten .	288
Jonge hanen met rabarbercompôte	316 en 544
Kreeft in aspic	558
IJspudding	890
Kaas	
Vruchten	
Dessert	
Moezelwijn bij de oesters of caviaar	
Rode Bordeaux	
na: likeur, kopje koffie	
3. Hors d'oeuvres	
Zalmbroodjes	23
Paling in gelei	
Gevulde eieren	29-30-31
Aspergepunten met mayonnaise	16
Kaassoesjes	32
Komkommersambal met room	8
Tomaten met garnalen	131
Bruine ragoûtsoep	81
Zwezerikpasteitje	153 en 160
Gestoofde kabeljauwstaart	222
Tournedos met champignonsaus	284 en 345
Artisjokken	454
Fazant met abrikozencompôte	326 en 551
Schuimige frambozenpudding	717
Kaasbeschuitjes	143
Vruchten	
Dessert	

Bij hors d'oeuvres: Rijnwijn, Rode Bordeauxwijn
Fazant: zwaardere Bordeaux of Bourgogne
na: kopje koffie

4. Hors d'oeuvres	
Ansjovis — kreeft met mayonnaise — haring met tomatenpurée	17-367-5
Groentensla	135
Radijs — olijven	1-26
Gevulde eieren	29-30-31

	Recept:
Londonderrysoep	74
Kaassoufflé	165
Zwezerikcoteletten met worteltjes, doperwten, aspergepunten	295-434-472 en 463
Gebraden piepkuikens met compôte	315
Gebakken paling met sla en mayonnaise	217-479-367
Mokkataart	867
Nougatijs	882
Kaas	
Vruchten	
Dessert	

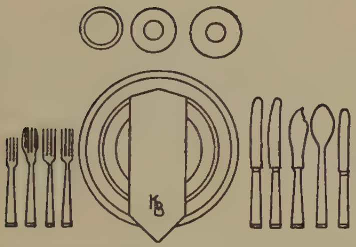
Bij hors d'oeuvres: droge champagne

Bij soep: glas Madeira; verder Rode Bordeaux

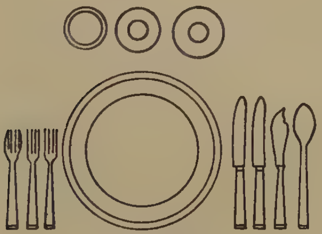
Bij paling: zoete witte Bordeaux

na: likeur, kopje koffie

Voorbeeld van dekken en dienen voor een diner

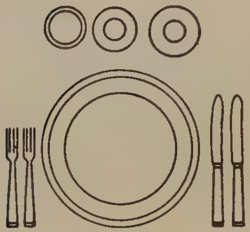


1. Een groot plat bord waarop een klein bordje. Op dit laatste ligt het schone servet. Naast het bord liggen van buitenaf naar binnen:
Links: een hors d'oeuvre vorkje
een visvork
twee grote vorken.
Rechts: een hors d'oeuvre mesje
een soeplepel
een vismes
twee grote messen voor vlees- en wildschotel. Drie glazen b.v. voor champagne, witte en rode wijn.

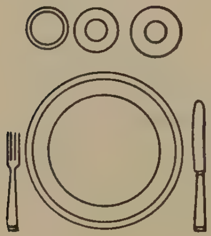


2. Hors d'oeuvre bordje met vorkje en mesje is weggenomen, terwijl het servet in gebruik is.

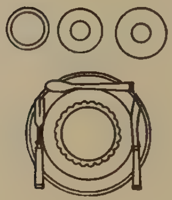
3. Soepbord met lepel is weggenomen. Een groot warm bord voor de vis is neergezet in de plaats van of op het grote platte onderbord.



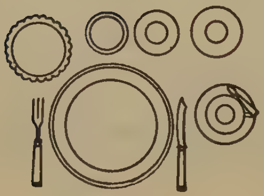
4. Visbord met viscouvert is weggenomen. Een groot plat bord is, eventueel op het onderbord, voor de vleesschotel neergezet.



5. Groot bord met grote vork en mes is weggenomen.
Een groot plat bord voor het wildgerecht is neergezet, eventueel op het onderbord.



6. Groot bord met grote vork en mes is weggenomen evenals het onderbord.
Klein bord voor dessert is neergezet met vingerkomkleedje, waarop het gevulde vingerkommetje staat. Dessertlepeltje, b.v. voor de pudding en vruchtenvorkje en -mesje liggen op het bordje. Men kan dessertzilver echter ook boven het bord dekken.



7. Dessertbordje met lepeltje is weggenomen.
Vingerkommetje staat op het kleedje links van het vruchtenbordje, dat voor de vruchten is neergezet.
Kopje koffie staat rechts van het bordje.

Italiaanse salade met ei en tomaat. Koolsla met appel en uienringen. Kropsla met meloen, perzik en cocktailkersen. Fijngesneden kropsla met tomaat, komkommer, ei en radijs. Tomaat met bieslook. Aardappelsla met rode biet, kappertjes, prei en peterselie. (Zie recepten.)

Haringsla. Pastei met deksel van vlechtwerk. Haringfilets met dille en remouladesaus. Appetit sild, gevulde eieren en gevulde tomaten. Garnalen in aspic. Salade van kreeft. Gerookte zalm, sardines en partjes ei, vogelnestjes (met ei). (Zie recepten.)

ENKELE WENKEN BIJ HET KRIJGEN VAN ONVERWACHT BEZOEK

Een ieder krijgt wel eens onverwacht bezoek en dan wil de huisvrouw graag met een aardig menu voor de dag komen, dat in korte tijd klaar moet zijn.

Om dit voor elkaar te krijgen volgen enkele wenken.

Hartige koude en warme hapjes vóór of na de soep kunnen met weinig tijd en moeite gemaakt worden, b.v. tomatenbroodjes, ansjovisbroodjes (met gefileerde ansjovis uit blik), roerei op geroosterd brood ter afwisseling gemengd met gehakte peterselie, gehakte ham of geraspte kaas. Verder de diverse soorten vis in blik, pâté op geroosterd of gebakken brood. De koude gerechten kunnen gegarneerd worden met sla en mayonnaise (zelf gemaakt of uit de in de handel zijnde potjes). Weerter beschuitjes, Zeeuwse rotjes, toast kunnen de eigen gebakken of geroosterde broodjes vervangen.

Soepen kunnen spoedig klaar zijn met behulp van blokjes, vast of vloeibaar vleesextract (voor vegetariërs is marmite of poviet te gebruiken).

Pakjes of blikjes soep kunnen natuurlijk ook gebruikt worden. Er zijn tegenwoordig uitstekende kippenbouillonsoepen e.a. in pakjes in de handel.

Een visschotel van gekookte vis is, als er vis te krijgen is, in korte tijd klaar. Voor de vleesschotels komen alleen die soorten vlees in aanmerking, die in korte tijd klaar te maken zijn. b.v. biefstuk, ossenhaas, kalfsoesters. Alle soorten groenten zijn in blik te krijgen en een groot deel van het jaar ook in diepbevroren vorm.

Sla is een groente, die bij de meeste mensen in de smaak valt en het grootste deel van het jaar te krijgen is. Met behulp van tomaat, komkommer, ei en mayonnaise of slasaus is een aardige schotel vlug bereid.

Een eenvoudige pudding van maizena of griesmeel of een vla, b.v. chocoladevla, zijn toespijzen, die niet veel tijd vragen. De „instant" puddingen, nagerechten die niet behoeven te worden gekookt doch door aanroeren met koude vloeistof al een smakelijke vla of pudding geven, kunnen een echte hulp in de nood zijn. Een omelette is vlug te bereiden.

Vruchtensla of compôte (uit blik) met slagroom is een nagerecht, dat velen niet zullen versmaden.

Haagse beschuitjes of crackers (in goedsluitende trommels enige tijd te bewaren) kunnen gesmeerd en belegd met een of andere kaassoort ook als nagerecht gegeven worden.

Vruchten zijn altijd welkom. Een kopje sterke koffie, indien gewenst met slagroom, is een waardig slot.

ZONDAGSMAALTIJDEN

zonder hulp

Menige huisvrouw ziet er tegen op om op een dag dat er moeilijk of geen hulp is te krijgen, bezoek voor het middagmaal uit te nodigen.

Zij moet dan n.l. niet zelden op twee plaatsen tegelijk zijn. De gasten moeten worden beziggehouden; men kan ze immers niet helemaal alleen laten, want dat zou onbeleefd zijn.

De huisvrouw zou ook zelf graag gezellig een glaasje mee drinken — maar de keuken vraagt haar opmerkzaamheid.

In dit boek komen verschillende recepten voor, die geschikt zijn om van te voren te worden gemaakt om later rustig in de oven te worden gewarmd. Een voorbeeld hiervan is te vinden op bladz. 200 recept no. 446.

Brussels lof schotel. Indien gewenst kan men ook de aardappelpurée in dezelfde schotel klaar maken òf een afzonderlijk schoteltje aardappelpurée gelijk met het lof in de oven zetten.

Recept no. 507 bladz. 215.

Zuurkool met **aardappelpurée** en **saucijsjes** kan ook in een vuurvaste schotel worden gemaakt en gevormd als de Brusselslofschotels.

Zuurkool royale is bijzonder geschikt voor een diner midden in de winter. Het recept volgt in dit hoofdstuk.

Zuurkool met patrijs kan als recept no. 508 (zuurkool met saucijsjes) worden bereid. De patrijs wordt ± 15 min. vóórgebraden en vervolgens zonder de bruine boter in de zuurkoolpan gelegd. De reeds gehalveerde patrijzen worden onder en met de zuurkool gaar gemaakt.

Spinazie met **roomsaus** en gevulde eieren is eveneens een gerecht geschikt voor een dineetje, door de huisvrouw zelf verzorgd.

Asperges au gratin (zie no. 465 bladz. 206) zijn, gediend met gekookte macaroni b.v., een heerlijk diner gerecht dat met succes van te voren kan worden klaar gemaakt. — Als men de macaroni kookt in ruim water, afgiet, afspoelt en met wat boter stooft, vraagt dit gerecht weinig toezicht en weinig werk.

Een **schotel** van brood met kaas, overgoten met bouillon en geklopt ei — **kaascustard** genoemd — kan 's morgens worden

bereid — één uur voor het opdienen wordt de schotel in de oven gezet om door en door heet te worden en de eieren te doen binden.

Dit gerecht wordt met een salade gegeven.

In een vuurvaste glazen schotel opgediend maakt het gerecht ook op tafel een alleraardigst effect. De kaas tussen de sneetjes brood kan worden vervangen door zalm uit blik.

Bij gebrek aan een oven kan men in de warme puddingvorm hartige puddingen bereiden, die in een waterbad worden gekookt en dan weinig toezicht vragen. Gewoonlijk wordt de puddingmassa er beter van als zij reeds 's morgens wordt klaargemaakt.

Een warme hampudding b.v. kan de plaats in nemen van vlees en aardappelen, er kan een saus en groente bij worden gegeven b.v. peterseliesaus en doperwtjes. Een Amerikaanse beroemdheid is het gerecht dat vertaald gebakken bonen heet.

Wij zouden het liever gesmoorde of gestoofde bonen noemen. Het is mogelijk daarvan een bijzonder aardig uitziend gerecht te maken in een niet te diepe vuurvaste schotel (zie recept).

Bij de vele voor- en nagerechten waarvan de recepten in dit boek zijn opgenomen vindt men er vele, die van te voren kunnen worden klaar gemaakt. Als de gastvrouw het voorgerecht reeds in één persoons porties klaar maakt en aanricht, zodat het bij het dekken meteen op tafel kan worden gezet, dan spaart dat werk en afwas.

Sommige nagerechten lenen er zich ook toe om in één persoons porties te worden opgediend. Om de wille van de variatie is het echter beter niet het vóórgerecht en het nagerecht in één en dezelfde maaltijd in één persoons porties te geven.

Enkele voorbeelden van een ietwat feestelijke maaltijd, die zonder hulp vlug op tafel kan worden gebracht, volgen hier.

1. Grapefruit met bessenjenever of tomaten ketchup.
   Baked beans, smac en appel.
   2 kleurenvla met geslagen room en gemalen noten.

2. Kippenbouillonsoep met champignons en toast.
   Zuurkool royale.
   Kabinetpudding met rumsaus.

3. Sardines op toast.
   Spinazie met roomsaus, gevulde eieren en aardappelpurée.
   Vruchtensla.

4. Eieren met kaasboter gevuld.
   Gehaktkoekjes met paprikasaus gestoofd, gestoomde rijst.
   Compôte van appelen met kastanjes.

Warme hampudding.

200 g grove vermicelli of nudeln, 250 g magere ham, 100 g Goudse kaas, 2 eieren, 2 dl bouillon van een blokje gemaakt, zo nodig zout, 1 eetlepel fijngeknipte peterselie, wat pikante saus.

Kook de vermicelli of nudeln gaar in ruim water met zout. Overspoel ze even met koud water, opdat de vermicelli niet aan elkander kleeft. Laat ze zo droog mogelijk uitlekken. Snijd de ham in kleine stukjes, rasp de kaas (of koop ze geraspt). Besmeer een warme puddingvorm met wat margarine, vul hem laag om laag met vermicelli, ham, kaas en peterselie. Klop de eieren met bouillon en wat pikante saus.

Giet de vloeistof over de inhoud van de vorm. Sluit de vorm en kook hem ± 2 uur au bain marie. Stort de pudding op een warme schotel en geef er peterseliesaus bij. Als groente passen hierbij jonge tuinboontjes, doperwtjes of sla.

Zuurkool royale.

600 g zuurkool, ± 3/4 kg aardappelpurée, 400 g magere ham, 1/2 l romige kaassaus, 1 bouillonblokje, wat geraspte kaas extra.

Kook de zuurkool in 1/4 l bouillon van het blokje gemaakt. Laat ze droog uitlekken. Pak in elke plak ham een portie zuurkool. Leg een dunne laag aardappelpurée in een vuurvaste schotel. Verdeel hierop de pakjes ham met zuurkool. Spuit of leg er de rest van de purée tussen.

Giet de kaassaus over zuurkool en purée en laat de schotel in de oven heet worden en van boven licht kleuren.

Spinazie met roomsaus en gevulde eieren.

Maak voor dit gerecht een smakelijk gestoofde spinazie — doe ze onder in een (bij voorkeur glazen) vuurvaste schotel. Giet daarover een laag (minstens 1 cm dik) van roomsaus. Maak dit gerecht in de oven of boven op warm als het gebruikt moet worden.

Maak van te voren gevulde eieren klaar, 2 halve per persoon. Zet bij het opdienen de gevulde eieren in de roomsaus en geef aardappelpurée (die gelijktijdig in de oven werd heet gemaakt) bij dit gerecht.

Kaascustard.

8 dunne sneetjes casinobrood, 4 dikke plakken kaas, wat selderij, zout, 3 eieren, ± 1/2 l bouillon van 2 blokjes gemaakt, aroma of pikante saus, wat geraspte kaas, ± 50 g boter of margarine, een paar gevulde olijven of een augurkje.

Besmeer een langwerpige vuurvaste schotel (liefst rechthoekig en van glas) met wat boter. Snijd het oude brood zo af dat de boter-

hammetjes de schotel vullen zonder grote gaten. Maak sandwiches van de sneetjes brood, belegd met kaas en bestrooid met selderijzout. Beleg hiermee de bodem van de schotel en maak indien mogelijk (eventueel met méér brood) een tweede laag. Zorg dat het brood minstens $1^1/_2$ cm onder de rand blijft. Klop de eieren los, voeg bouillon en kruiden toe. Overgiet hiermee het brood en laat de schotel minstens 1 uur staan opdat de vloeistof in het brood trekt. — Zorg dat ook daarna de vloeistof nog gelijk staat met het brood. Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas, leg er plakjes olijf of augurk op en zet de schotel in een vrij hete oven om het ei te doen stollen en de bovenkant te doen kleuren.

Baked beans met smac en appel.

400 g witte of bruine bonen op de gewone wijze gaar gekookt en uitgelekt. ± 2 uien, 1 blikje tomatenpurée of minder naar smaak, 50 g margarine, 2 kruidnagelen, een mespuntje thijm en ± 4 dl bouillon van 2 blokjes gemaakt, 1 blikje smac en 2 sterappeltjes, 1 grote zure appel.

Fruit de gesnipperde ui en de margarine, voeg tomatenpurée en kruiden toe, de in blokjes gesneden zure appel en na ongeveer 5 minuten de bouillon. Maak van al deze ingrediënten een geurige saus. Doe hierin de bonen en laat ze minstens $^1/_2$ uur stoven. Doe ze daarna in een diepe vuurvaste schotel. Verdeel het stukje smac in tweeën. Was de appeltjes, schil ze niet maar verdeel ze in smalle partjes, waaruit het klokhuis is verwijderd.

Snijd de beide stukjes smac in plakjes die aan de onderzijde aan elkaar blijven zitten. Steek tussen elke 2 plakjes een partje rode appel. — Leg deze „stekelvarkentjes" boven op de bonen en laat alles door en door heet worden in de oven.

BORRELHAPJES BIJ EEN COCKTAIL-PARTY

Menigeen ontvangt tegenwoordig voor een extra gelegenheid zijn vrienden en kennissen liever op een uitgebreide borrel dan aan een formeel diner.

De „borrel" is zoveel ongedwongener; men kan wat vroeger of wat later komen, langer blijven of vlug weer weggaan; men kan eens rondlopen en met verschillende gasten praten. — Er is werkelijk wel iets te zeggen voor zo'n cocktail party. Ook van de kant van de gastheer en de gastvrouw bekeken, valt er véél goeds van zulk een ontvangst te zeggen.

Men kan n.l. bij een dergelijke gelegenheid méér gasten ontvangen dan aan een diner; de preparatieven zijn gemakkelijker te maken en het bedienen van de gasten is eenvoudiger.

Gewoonlijk zorgt men dat er veel ruimte is om zich te verplaatsen en hier en daar eens te praten. Men doet dus verstandig met meubels, die gemist kunnen worden uit de ontvangkamer te verwijderen.

Tegen een van de wanden kan een lange smalle tafel als buffet worden gedekt. Hierop worden de attributen voor de dranken geplaatst, waarvoor of de heer des huizes of een gehuurde kracht zorgt.

Is er op deze tafel voldoende ruimte dan is daarop ook uitgestald een vrij grote sortering van kleine hapjes, in hoofdzaak hartige lekkernijen. Men kan, als deze tafel niet voldoende ruimte biedt, langs een der andere wanden een „buffet" inrichten. Worden er véél gasten verwacht dan is het praktisch om aan 2 tegenover elkaar liggende wanden deze tafels te plaatsen, zodat de drukte enigszins wordt verdeeld. Op de buffetten moet een keuze van alle beschikbare gerechtjes worden uitgestald, aanvullingen worden door de keuken verzorgd. Voor hen, die even willen zitten worden een paar zitjes ingericht; het is bij een grote ontvangst echter niet nodig en ook niet mogelijk om voor ieder een zitplaats te hebben.

Men vindt op de dientafels klaar staan kleine bordjes, zo nodig vorkjes, servetjes en wat extra cocktailsticks; voor de enkele warme gerechten die worden geserveerd, wordt een tafelcomfoor of een hotplate gereed gezet.

Op of bij de gevulde schotels is het noodzakelijke dienzilver neergelegd.

Bij de keuze van de gerechten, geschikt voor een dergelijke ontvangst, dient er voor te worden gezorgd, dat er voldoende afwisseling is; er moet voor ieders smaak iets te vinden zijn.
De „hapjes" zelf moeten klein zijn en bij voorkeur zo gemaakt dat zij uit de hand kunnen worden gegeten, zodat bordjes, vorkjes enz. weinig dienst behoeven te doen. Het balanceren met een glas en een bordje is in een behoorlijk gevulde ruimte, waar gecirculeerd wordt, toch al moeilijk, ook zonder dat men nog moet passen op pasteivorkjes e.d.

Bij een ontvangst, die vrij lang duurt, dient men tegen het einde soms een klein warm hapje — dan dienen voldoende bordjes met bestek aanwezig te zijn. Overigens doet de gastvrouw verstandig om de verschillende gerechtjes zo te kiezen dat ze uit de hand kunnen worden gegeten.

De gastvrouw, die van te voren vermoedelijk veel zelf in orde zal willen maken, doet goed bij haar keuze van gerechten rekening te houden met het feit dat sommige borrelhapjes met succes een halve dag te voren kunnen worden klaar gemaakt en andere liever op het laatste ogenblik moeten worden afgemaakt.

Zo zal ze het vullen van brosse „korstjes" met diverse slaatjes moeten uitstellen tot het laatste ogenblik, omdat de korstjes anders voortijdig slap worden. Sandwiches e.d. kunnen echter van te voren

worden gereedgemaakt. Ook soesjes kunnen zonder bezwaar van te voren worden gevuld met een hartige crème of in groter formaat met wat salade gevuld worden. Kleine papieren caisses zijn geschikt voor geleitjes, voor een paar warme bitterballen enz.

Elke gastvrouw zal — wat ze verder ook zal kiezen uit de lijst van borrelhapjes, die nu volgt — een rustig en zeker gevoel hebben als ze een extra voorraadje gezouten amandelen en noten in huis heeft, wat eenvoudige zoute biscuits en koekjes, wat pittige crème in een jampot klaar heeft of wat sandwichspread.

Is er dan plotseling meer nodig dan waarop werd gerekend, dan kunnen deze voorraadjes als hulp in de nood te voorschijn komen.

In onderstaande lijst zijn opgenomen eenvoudige en duurdere, gemakkelijk te maken en bewerkelijke „borrelhapjes" — Er is voor elk wat wils.

Sandwiches en wat daarop gelijkt:

Sandwiches met verschillende vullingen in de gewone vormen (langwerpig, vierkant of driehoekig).
Sandwiches van wit brood en bruin brood.
Sandwiches in fantasievorm zoals de figuren uit het kaartspel, opgerolde sandwiches.
Hoorntjes van heel dun vers brood, volgespoten met b.v. kaasboter.
Ruitvormige stukjes roggebrood belegd met kaasboter, gegarneerd met schijfjes radijs.
Open sandwiches belegd met 3 verschillende beleggingen.
Gestreepte sandwiches met verschillend gekleurde vullingen.
Domino's van roggebrood met kaas.
Kaastruffels met roggebrood.
Geroosterd brood in verschillende vormen en met de meest verschillende beleggingen.
Toast met b.v. sardines, ansjovis, paling, haring, appetitsild, plakjes ei enz. enz.
Haags ontbijt met verschillende beleggingen.
Kleine broodjes met warme pick ups of
Grotere broodjes met warme Knax en mosterd.
Broodcroutons met dikke kerriesaus w.d. kaas, bovenop een plak gebakken appel.
Zweedse belegde broodjes (zie afbeelding).

Ander bakwerk.

Miniatuur pasteitjes.
Kleine ragoût-broodjes.
Kleine saucijze-broodjes.
Kleine warme sandwiches.

Kleine croquetjes, Hambroodjes enz.
Bitterballen.
Zoute fritures en fritures met kaas.
Kroepoek.
Kaassoesjes in frituurvet.
Allumettes of stro-aardappeltjes.
Aardappel chips.

Vleeswaar, eieren en crêmes.

Pick ups.
Knax en andere warme worst.
Stukjes zure zult en andere worstsoorten, kleurig gegarneerd.
Hoorntjes van cervelaatworst, ham en tong met een pikante boter gevuld.
Bacon-rolletjes gevuld met een geweekte, gedroogde pruim, even gebakken.
Bacon-rolletjes gevuld met gekookte mosselen, even gebakken.
Bacon-rolletjes gevuld met een stukje banaan, even gebakken.
Stukjes worst met een blokje kaas.
Saté.
Kleine balletjes kerriegehakt.
Smac blokjes in frituurvet.
Soesjes gevuld met pikante boters.
Grotere soezen gevuld met een salade.
Kleine deegbakjes (per gewicht te koop), gevuld met pikante boters.
Grote deegbakjes (per gewicht te koop), met een salade.
Kaasvlinders van 2 dips en kaasboter gemaakt.
Vierdepartjes ei of smalle partjes tomaat met eiboter volgespoten.
Cocktailtaart (warm of koud), zie afbeeldingen.
Chauds froid (klein) van eieren, stukjes kip of tong, vistong.

Groente- en vruchtengerechtjes.

Olijven en gevulde olijven, augurkjes e.a. zuur, zoute amandelen en andere noten.
Rauwe bleekselderij (coeur de céleri), met kaasboter of blokjes kaas.
Allumettes van knolselderij, wortel en bloemkool met een pittige slasaus.
Smalle repen komkommer met tomaten chutney.
Pickled perziken, kersen, kwetsen.
Radijs.
Groenteslaatjes in gelei.

HET DEKKEN EN DIENEN

Nu nog een enkel woord over het dekken en dienen, zowel bij een minder, als een meer uitgebreide maaltijd. Hoe zeer het aanzicht van een tafel ook afhankelijk is van persoonlijk inzicht en mode, enkele vaste regels kunnen we geven, die altijd en onder alle omstandigheden in het oog gehouden moeten worden. Deze zijn:

1°. grote reinheid, zowel op het materiaal, dat we gaan gebruiken als op de persoon, die dient en op de omgeving, waarin de maaltijd plaats heeft.

2°. orde en regelmaat, zowel in de rangschikking van de tafel als in de volgorde der spijzen en in alles, wat achter de schermen gebeurt.

3°. rust en stilte onder het dienen, wat niet alleen de gastvrouw van zorg bevrijdt, maar ook de gasten aangenaam is. Men lette er dus op, het glas- en aardewerk zachtjes neer te zetten, onhoorbaar te lopen en ook buiten de eetkamer geen gedruis te maken, waardoor de aandacht zowel van gasten als gastvrouw afgeleid wordt.

Wat nu het dekken van de tafel aangaat, eerst willen we bespreken, aan welke regels men zich daarbij bij een eenvoudige maaltijd heeft te houden, om dan te komen tot die, welke bij een uitgebreid diner gelden.

Het beste is, de tafel eerst met een moltonkleed of met bordpapier of vilt te bedekken, waardoor het maken van kringen op de tafel voorkomen en geluidloos neerzetten der schalen bevorderd wordt. Daarna wordt een goed passend tafellaken met de rechte kant naar boven en de middenvouw over het midden van de tafel zodanig over de tafel uitgespreid, dat het aan alle kanten even ver afhangt en nergens de grond raakt. De borden worden nu regelmatig op tafel gezet en wel zo, dat de rand van het bord gelijk is met de rand van de tafel en dat de patronen der borden alle dezelfde richting uitwijzen. Men dient er daarbij op te letten dat de versiering op het aardewerk, vogels, bloemen enz. niet op hun kop staan. De servetten worden, indien ze schoon zijn, op het bord met de opengeslagen zijde naar links en de zelfkant naar de rand van de tafel gelegd. Gebruikte servetten legt men naast de borden.

Naast het bord wordt de messenlegger gezet, waarop de punt van het mes rust, terwijl de snede naar het bord gericht is en het uiteinde van het heft op de rand van de tafel ligt. Naast het mes plaatst men de vork, daarop de lepel of ook wel de lepel naast het mes en links van het bord de vork. Echter zorge men, dat beide met het uiteinde van de steel op de rand van de tafel liggen. Rechts boven het bord wordt het glas gezet, evenals de fles op een flessenbakje. (Voor gebruik van wijn zie blz. 21.) Worden vingerkommetjes gebruikt, dan plaatse men die links boven het bord. Het dessertzilver vinde zijn plaats boven het bord met de stelen naar rechts. Tafelmatjes

worden regelmatig hier en daar op tafel geplaatst, om het ordelijk neerzetten der schalen te bevorderen en kringen te voorkomen. Groot zilver ter opdiening der spijzen wordt er tussen of ook wel boven of naast het bordje van de gastvrouw gelegd, terwijl zoutvaatjes, peperbus, olie- en azijnstel evenmin vergeten worden.

Het gebruik van kleine kleedjes onder borden en glazen en afzonderlijke kleedjes of een lopertje voor het midden van de tafel vindt meer en meer ingang. Als men in het bezit is van een mooie, goed onderhouden tafel staan deze afzonderlijke kleedjes (in plaats van het geijkte grote tafellaken) ook héél mooi.

Voor dagelijks gebruik worden eenvoudige kleedjes gebruikt, die óók een vereenvoudiging van de was kunnen betekenen.

Het buffet of de dientafel wordt met een servet belegd en daarop dessertbordjes en alles, wat nodig is, voor het dessert, bijv. vruchtenschalen, het koude nagerecht, tafelschuiertje en blikje geplaatst. Heeft men echter meer bediening, dan kan men de dessertbordjes met vingerkommetjes, dessertzilver en zo nodig vruchtenmesjes er op, op 't buffet uitzetten.

Bij een eenvoudige maaltijd wordt de soepterrine rechts van het couvert van de gastvrouw geplaatst en de soepborden links of op het platte bord van de laatste. Hierna zet men zich aan tafel. Na het gebruik van de soep wordt de terrine weggenomen en naar de keuken gebracht of in de dienbak of op een groot blad geplaatst. Het dienmandje wordt nu aan de linkerarm gehangen en met de rechterhand, rechts van de aanzittenden, het diepe bord met de lepel erin weggenomen, waarna het zilver achter de personen in het dienmandje gelegd wordt. De borden worden in de linkerhand gedragen en mogen, zo nodig, even op de heup steunen. Borden en dienmandje worden, evenals de soepterrine, òf naar de keuken gebracht, òf in de dienbak gezet. De schalen voor de tweede gang worden netjes en gelijkmatig en gemakkelijk voor de aanzittenden neergezet en na het gebruik het eerst weggenomen. Daarna verwijdert men de vuile borden, het gebruikte zilver, mes en messenlegger, doch zorge er voor, dat in twee grepen te doen en de messen en het zilver in het dienmandje te scheiden. Zo er nog schoon zilver ligt, wordt dit op een bord of in een plat zilvermandje weggenomen. Het schone zilver, dat bij een nieuw gerecht behoort, moet eveneens op een bord of in een mandje gelegd worden. Gemorste kruimels worden nu weggeschuierd, de dessertbordjes weer rechts met de rechterhand rondgegeven en de toespijs op tafel geplaatst.

Bij een meer uitgebreide bediening gaat men in de regel nog op een andere wijze te werk.

De soepterrine wordt dan, links geflankeerd door de diepe, rechts door twee platte borden, in de dienbak gezet. Op de twee platte

borden worden nu door de dienster twee gevulde borden van de gastvrouw in ontvangst genomen en links met de linkerhand zo laag gepresenteerd, dat het bord even op de tafel rust. Het schaaltje met brood wordt op dezelfde wijze aangeboden. De eerste gang wordt nu op de reeds beschreven wijze weggenomen en de tweede gang in de dienbak of op een groot blad binnengebracht. De gerechten worden in de goede volgorde, voorzien van het nodige zilver en zonder deksels, aan de voornaamste gast gepresenteerd en verder doorgegeven. De schalen, die rond geweest zijn, worden naast de gastvrouw gezet en na de tweede rondgang op dezelfde wijze weggenomen als reeds aangegeven is.

Doch nog een andere wijze van dienen is mogelijk, die de meeste overeenkomst vertoont met die, gevolgd aan een groot diner, namelijk deze: dat de gehele familie gepresenteerd wordt en een eenvoudig bloemstuk op tafel gezet is.

Geeft men een groot diner, dan doet men het best zoveel mogelijk voorbereidende maatregelen te nemen, die het werk op de middag zelf belangrijk vergemakkelijken. Het zilver wordt dus opgepoetst, op blaadjes met een servetje erop gelegd en met een droge doek toegedekt, kristal, glaswerk en servies nagezien en zo nodig omgewassen. Het koffieblad wordt op de volgende wijze in orde gebracht: rechts het schaaltje met suikerklontjes en suikertangetje, links het melkkannetje of kannetje voor heet water en een schaaltje slagroom met lepeltje, in het midden het lepelvaasje of doosje met de steeltjes der lepeltjes naar rechts. Zoveel mogelijk kopjes of schoteltjes worden, alle met de oortjes naar rechts, òf op hetzelfde blad òf voor een groot gezelschap op een ander blad geplaatst. De moccakopjes worden even vóór het presenteren met een klein beetje extract (zie recept 892) gevuld, het kannetje wordt met kokende melk volgeschonken, het deksel van de suikerpot afgenomen en er een lepeltje met het steeltje naar rechts ingezet. (Voor gebruik van wijn zie blz. 21.) Verder kan men citroenschijfjes uittanden om op het laatste ogenblik in de vingerkommetjes, die met lauw water gevuld worden, te leggen. Het fruit en de bonbons kunnen op schalen gerangschikt worden, de gember in de compôteschalen. De schaaltjes met beschuit en kaas kunnen in orde gebracht worden, d.w.z. de boter kan op een schaaltje of in een vlootje opgespoten worden, de beschuitjes dakpansgewijs op een schaaltje gelegd en de kaas, in langwerpige staafjes gesneden, eveneens op een schaaltje gelegd worden.

Daarna kan men er toe overgaan om de tafel te dekken op dezelfde wijze als reeds beschreven is, doch nu late men het middenstuk uit bloemen bestaan. Meerdere glazen worden bij elk couvert geplaatst, men vergete echter het waterglas niet. Een paar waterglazen kunnen b.v. om een gevuld karafje op tafel gezet worden. Tegenwoordig

worden de vorken met de punten naar boven links van het bord gelegd en de messen, zo nodig ook de soeplepel rechts en wel in volgorde van buiten naar binnen af te nemen. Hoe men het zilver dekt, open, d.w.z. met de punten naar boven, of gesloten, met de punten naar beneden, hangt af van de versiering op het zilver. Is het zilver op de z.g. open zijde bewerkt, dan dekt men ook **open**, in het tegenovergestelde geval dekt men „gesloten”. Rechts der borden van de heren worden flessenbakjes geplaatst, en hier en daar een fles mineraalwater gezet. Tegenwoordig wordt er tijdens een diner ook gerookt en daarom moeten er voldoende asbakjes op tafel staan. Het dessert wordt dikwijls op tafel gezet: bonbons, zoutjes, enz. Voor behandeling van wijn zie blz. 21. Nog even wil ik, vóór het presenteren der verschillende gerechten te bespreken, op twee voorname regels wijzen bij het dienen en afnemen. Zorg er voor, dat aan **de linkerkant** van de gast wordt **gepresenteerd** en aan **de rechterkant afgenomen.** Zo dikwijls wordt helaas tegen deze regels gezondigd.

Men begint met de hartige voorproefjes te presenteren, waarvoor kleine bordjes reeds op de platte borden gezet zijn en het kleine zilver boven het bord of op het kleine bord gelegd is. Heeft men slechts één voorgerecht, dan wordt dit dikwijls op de kleine bordjes rondgegeven. Daarna worden de platte borden met de kleine bordjes weggenomen en schone borden rondgegeven. De soepborden, gevuld met soep of bouillon, worden weer op platte borden gezet en rondgediend, zoals reeds beschreven is. Nadat de soepborden weggenomen zijn, worden de kleine bordjes voor de pasteitjes, croquetjes (e.d.), die steeds op een met een vingerdoekje belegd schaaltje worden opgedaan, rondgegeven. Na het wegnemen hiervan voorziet men de gasten van schone borden — geef bij warme vis warme borden — en schoon zilver, wat bij de verdere gerechten, die in volgorde afgediend worden, steeds opnieuw het geval is. Indien bij wild of gevogelte compôte gepresenteerd wordt, kunnen kleine bordjes of diepe glazen schaaltjes met een klein lepeltje voor de compôte gegeven worden. De nagerechten worden, nadat de gewone couverts op de glazen na weggenomen en de dessertbordjes rondgegeven zijn, gediend, daarna wordt het blad met beschuit met kaas, de vruchten, die zo nodig in stukken verdeeld zijn, de bonbons en ten laatste de koffie met likeur gepresenteerd.

Wat het opdienen der vruchten betreft, houde men het volgende in het oog: alle vruchten met schil mogen op klimopblaren gelegd worden, wat het gemakkelijkst is; aardbeien, frambozen en bessen daarentegen worden op siermos gelegd, daar de klimopblaren daaraan een onaangename smaak meedelen. Appelen en sinaasappelen worden middendoor gesneden, druiven worden even van te voren geknipt of met een sierschaar opgediend.

Een diner, gegeven in een huisgezin waar slechts weinig bediening

is, vraagt tegenwoordig van de gastvrouw een zeer zorgvuldige voorbereiding. Men stelt dan het menu zo samen, dat zo weinig mogelijk behoeft te worden gediend, dat slechts weinig schoon zilver en schone borden behoeven te worden gegeven. Bij de moeilijkheden van tegenwoordig wat betreft het huispersoneel, maar ook wat betreft ingrediënten voor feestmalen, wordt zeer veel van het in dit hoofdstuk beschrevene sterk vereenvoudigd.

HET SERVEREN VAN DE WIJN

De tafelwijn, de rode wijn, wordt door de heren aan tafel ingeschonken (zie bij behandeling der wijnen, blz. 21). De andere wijnen aan de rechterkant der gasten in het gereedstaande glas ingeschonken door de dienende, die om de fles een vingerdoekje gevouwen heeft. Ook kan een blaadje met glazen in de linkerhand genomen worden, waarvan er telkens één ingeschonken en aan de linkerkant der gasten gepresenteerd wordt, onder het noemen van de naam van de wijnsoort.

MENU'S

Bij huiselijke diners wordt slechts zelden meer een menu op tafel gelegd — wil men menu's gebruiken, dan geve men òf

1 menu, tevens plaatskaartje, per persoon, òf

1 menu voor 4 personen.

Menu's met toepasselijke tekeningen e.a. versieringen vallen altijd in de smaak en zullen gaarne als herinnering aan deze bepaalde maaltijd worden bewaard.

De namen van de gerechten behoren in het Hollands of in het Frans te worden gesteld, niet in een combinatie van beide talen.

In de hierachter volgende lijst vindt men enkele veel voorkomende termen met een korte verklaring van de betekenis.

MENUTERMEN

waarvan het gemakkelijk is de betekenis te weten.

Allumettes: stengels van bladerdeeg, in dit geval bestreken met een hartig mengsel.

Angel on horseback: aan een pen (hâtelet) geregen oesters, die al of niet in spek gewikkeld worden geroosterd of in spek gewikkelde, even geroosterde of gebakken oesters, opgediend op smalle reepjes gebakken of geroosterd brood.

Appetit Sild: een sterk gekruide en zoute Noorse visconserve, vaak ansjovis, soms ook kleine mootjes haring.

Aspic: heldere, geurige gelei van bouillon, wijn of vruchtensappen. Meestal met passende vulling (aux crevettes = met garnalen, de Homard = van kreeft, de fruits = met verschillende vruchten). Soms als z.g. gehakte aspic gebruikt als garnering van schotels en een enkele keer ook als bedekking van medaillons, canapé's etc.

Artichauts: artisjokken, de grote bloemknop van een distelsoort. Fonds d'artichauts, de bloembodems van de distel, waarop de vele schutblaadjes zijn ingeplant.

Asperges en branche: asperges, die in hun geheel worden gekookt en met harde eieren, gewelde boter, zout en nootmuscaat of Hollandse saus worden gegeten.

Aubergines: langwerpige, glanzende, donkerpaarse vruchten, familie van de aardappel- en tomaatachtigen. Men eet ze gevuld (aubergines farcis), gebakken of gesmoord.

Barquette: langwerpig, bootvormig bakje, gewoonlijk van korstdeeg en gevuld met pikante koude of warme vulling.

Bavarois: Pouding bavarois is een schuimige pudding van stijfgeslagen room en een mengsel van melk, room of vruchtensap met eidooier, suiker, geur- en smaakstoffen. Er wordt wat gelatine toegevoegd om dit luchtige geheel voldoende stevigheid te geven. Er zijn vele variaties op deze definitie mogelijk (bavarois au café, au chocolat, à l'orange enz.).

Béchamelsaus: een geurige saus van melk, boter of margarine en bloem.

Bearnaise saus: geurige saus van eidooiers, boter, azijn en kruiden (dragon en peper).

Beignets: een of andere smakelijke substantie, gehuld in een beignetdeeg en in frituurvet gebakken (beignets de pommes, beignet de Jura, kaasbeignet).

Brochette: en broche: spitje, lang spits houtje, waaraan kleine stukjes lever, nier, oester enz. worden geregen en zo geroosterd of gebakken. En broche: aan het spit (gebraden).

Bisque: naam voor een soep van kreeft, rivierkreeft of grote garnalen gemaakt. Bisque de Homard, d'écrivisse.

Bitoques: bitoques Russe: gehakt vlees tot coteletjes gevormd en gebakken, met roomsaus gediend.

Blanc manger: gladde witte (room)pudding, meestal zonder saus gediend.

Blanquette: gestoofd gerecht, blanquette de veau: kalfsragoût, dus mooie stukjes kalfsvlees in een blanke saus.

Bouilli: gekookt vlees, vaak in de zin van vlees, dat in soep is gekookt.

Boeuf: rundvlees of een speciaal stuk rundvlees, het staartstuk. Boeuf à la mode — gemarineerd gebraden staartstuk, filet de boeuf — ossehaas, contre filet — het stuk tegenover de haas, aan de

andere kant van de ribben; entre côte: sneden vlees tussen de ribben.

Bombe: ijspudding in vele variaties: bombe Nesselrode e.a.

Bouchée: pasteitjes. Bouchée à la Reine: met een vulsel van kippenragoût.

Bouillabaisse: een vissoep van de kusten (Franse) langs de Middellandse zee, met de speciale dáár verkrijgbare vissen, met olijfolie en wat knoflook gesmoord.

Brandade: een speciaal Zuidfrans gerecht van gestoofde vis.

Brioche: speciale vorm van fijn broodje.

Beurre noire: gebraden boter, bruine boter met een paar droppels citroensap en veel fijngesneden peterselie.

Canapé: een stukje gebakken of geroosterd brood, dat dient als onderlaag voor een of ander bijzonder verzorgd gerecht; . . . sur canapé wil dus zeggen dat dit gerecht is opgedaan op zulk een onderlaagje. Anguille fumée sur canapé = gerookte paling op geroosterd brood.

Caneton: eend; caneton à l'orange; eend met sinaasappelsaus (en op een bijzondere wijze bereid).

Caramel: gebrande suiker.

Carré de veau: kalfsrug — een mooi vierkant stuk daarvan; selle de veau of selle d'agneau: kalfsrug of lamsrug, een lang smal stuk.

Caviar: de licht gezouten kuit van een grote vis — de steur; ook van andere vissen, b.v. sterlet; van zalm, de zalmcaviar, van bokking, bokkingcaviar. Dit laatste is de goedkope en eenvoudige nabootsing van echte caviar en wordt soms studentencaviar genoemd.

Chaudfroid: koude schotel van vlees, vis of eieren, bedekt met een mooie saus, gegarneerd met aspic enz.

Chateaubriands: biefstukjes van de haas.

Coeur (de céleri): meestal in de betekenis van het beste van de bleekselderij, het hart.

Consommé: heldere bouillonsoep.

Coquilles: schelpen, dikwijls gevuld met een of andere ragoût.

Cornets: hoorntjes.

Crème: in verband met soep is het een glad en fluwelig gebonden soep. Crème chantilly daarentegen is geslagen room met suiker en vanille.

Crêpes: flensjes, dunne pannekoekjes.

Croissants: knapperige broodjes in de vorm van een halve maan.

Croûte: letterlijk korst — in een menu gewoonlijk in de betekenis van pastei, croustades: speciaal soort pasteitjes.

Escaloppe: een heel klein lapje, escaloppe de veau is een kalfsoester.

Escargots: wijngaardslakken.

Farce: vulsel, farceren = vullen.

Fêves du marais: tuinbonen.

Filets: lange smalle reepjes . . .
Flageolets: kleine niervormige lichtgroene of witte boontjes.
Foie gras: ganzelever.
Galantine: een soort paté van een zeer smakelijk mengsel vlees, ham, kruiden enz., gewikkeld in varkensnet, na bereiding koud in plakken gesneden (zie recept).
Goulasch: pikante haché.
Haddock: licht gerookte en gedroogde wijting, Engels ontbijtgerecht.
Haricots verts: smalle, groene Franse sperciebooontjes.
Hors d'oeuvre: voorgerecht (meestal koud).
Huitres à la Mornay: oesters in een kaassaus.
Marennes: speciaal soort oesters.
Macedoine: een mengsel van kleine stukjes groente of vruchten, soms in aspic.
Medaillon: een mooi gevormd klein stukje.
Mérinque: schuimige massa van eiwit en suiker, zacht gedroogd en niet gekleurd.
Mousse: luchtig mengsel van vlees, wild of gevogelte met kruiden en geslagen room, soms ook een luchtig nagerecht, mousse au chocolat.
Nouilles, Nudeln: platte, smalle vermicelli.
Paté de foie gras: ganzeleverpastei.
Paupiettes: rolletjes van . . ., hiervoor worden filets van haring, ansjovis, stukjes zalm, plakjes ossetong enz., gebruikt.
Pêches Melba: een voor de zangeres Melba gecreëerd gerecht van vanilleijs, perziken, frambozenpurée en geslagen room.
Plombière: gerecht van 3 soorten ijs.
Potage: soep, potage clair: heldere soep.
Pot au feu: Franse soep van vlees (soms kip) en veel groenten, wordt met brood opgediend.
Purée: fijn verdeeld mengsel; purée Parmentier is aardappelsoep, het woord is hier gebruikt om aan te geven dat fijngewreven aardappelen zijn gebruikt om de soep te binden.
Quenelles: kleine langwerpige balletjes als vulling in soep, saus of ragoût.
Rarebit: stukjes geroosterd brood met kaas, pikante saus (soms groente in mosterdsaus), warm opgediend.
Ravigottesaus: mayonnaise gevuld met véél, zeer fijngesneden of -geknipte peterselie, kervel, dragon, bieslook, sjalotjes en kappertjes.
Remouladesaus: als boven, doch met extra toevoeging van ansjovispurée, mosterd en augurkjes.
Risotto: rijstgerecht.
Ris de veau: zwezerik.
Robert saus: zeer gepeperde saus.

Suprême de . . .: in de betekenis van het beste van . . .
Tournedos: de puntige biefstukjes van de haas.
Velouté: een romig en zacht gebonden soep.
Vol au vent: pastei.

VOORSNIJDEN VAN VLEES, WILD EN GEVOGELTE

Voor het voorsnijden van vlees, wild en gevogelte, dat soms niet gemakkelijk is, volgen hier enkele regels:

1°. Gebruik er liefst houten planken voor, omdat het mes te veel lijdt op steen, maar ook omdat vet gebraad wegglijdt op steen.

2°. Zorg altijd voor scherpe messen en zet deze, zo ze een weinig bot worden, tegen een ander mes of op een aanzetstaal aan.

3°. Snijd groot vlees tegen de draad in zeer dunne plakjes. Oefen een niet te grote druk op het mes uit en ga vooral niet scheef snijden.

4°. Leg in plakken gesneden koud vlees enigszins dakpansgewijs op elkaar. Leg op koud kalfsvlees dril. Giet echter nooit jus over koud vlees.

5°. Giet over warm vlees, dat op warme schotels gelegd wordt, wat jus.

6°. Snijd **ossenhaas** in tamelijk dikke plakken, zet deze weer in de vorm van de haas op de schotel.

7°. Ontdoe **ossen- en kalfstong** van het vel, snijd het vet van het keelstuk af en snijd de tong in plakjes. (De punt in schuine plakjes en het keelstuk in rechte plakken.) Leg deze dakpansgewijs op een verwarmde schotel of zet ze weer in de oorspronkelijk vorm in elkaar.

8°. Laat klein vlees in zijn geheel. Snijd echter grote stukken biefstuk of ballen gehakt in dikke plakken.

9°. Laat bij het snijden van **wild en gevogelte** met behulp b.v. van een wildschaar, de beenderen zoveel mogelijk in hun geheel. Deel ze, indien nodig, bij de gewrichten in stukken.

10°. Snijd van **haas en konijn** eerst de poten bij de gewrichten door, verdeel het vlees van de rug in filets, die weer in schuine plakjes gesneden worden. Zet ze zoveel mogelijk in elkaar op de schotels.

11°. Snijd van **kip, eend en verder groot gevogelte** eerst de poten en vleugels bij het gewricht af. Snijd het vlees van de borst in dunne plakjes en zet ze zoveel mogelijk in elkaar op de schotel.

12°. Snijd **duif of patrijs** in de lengte midden door. Verdeel ze, zo nodig, ook in de breedte in twee delen.

ENIGE KEUKENTERMEN

Koken – het gaar maken van spijzen door middel van een vloeistof, die aan de kook wordt gebracht en gehouden.

Stomen – het gaar maken van spijzen door de damp van kokend water.

Stoven – het **zachtjes** verwarmen van spijzen in een saus, in gesmolten vet of boter vermengd met wat water.

Smoren – het **zachtjes** gaar maken van spijzen in gesmolten vet of boter.

Braden – het min of meer gaar maken en een bruin korstje geven door middel van heet vet in een afgesloten ruimte (de gesloten vleespan, de oven enz.).

Bakken – het min of meer gaar maken en het geven van een bruin korstje in een open pan door middel van heet vet (in de koekepan, b.v. voor klein vlees).

Roosteren of **grilleren** – het min of meer gaar maken en het geven van een bruin korstje door middel van stralende warmte, (een open vuur, een grill, een broodrooster enz.).

KOOPTIJDEN VAN WILD EN GEVOGELTE, VIS, GROENTEN EN VRUCHTEN

Januari

Wild en gevogelte: konijn, ree, kip, eendvogel, taling, duif, kalkoen, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, schelvis, kabeljauw, snoek, baars, snoekbaars, forel, karper, paling, zalm, tong, bokking, panharing, spiering, kreeft, mosselen, garnalen, wijting, zeewolf, stokvis, oesters.

Groenten: bloemkool, rode kool, witte kool, savoye kool, boerenkool, spruitjes, bieten, Brussels lof, andijvie, winterwortelen, koolraap, knolselderij, schorseneren, prei, uien, zuurkool, kastanjes.

Vruchten: sinaasappelen, grapefruit, mandarijnen, appelen, bananen.

Februari

Wild en gevogelte: konijn, kip, eendvogel, taling, duif, kalkoen, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, schelvis, kabeljauw, koolvis, wijting, snoek, baars, snoekbaars, forel, karper, zalm, tong, bokking, panharing, spiering, kreeft, mosselen, garnalen, zeewolf, stokvis, oesters.

Groenten: rode kool, witte kool, savoye kool, boerenkool, spruitjes, bieten, Brussels lof, andijvie, winterwortelen, koolraap, knolselderij, schorseneren, prei, uien, zuurkool, kastanjes.

Vruchten: sinaasappelen, grapefruit, mandarijnen, appelen, bananen.

Maart

Wild en gevogelte: konijn, kip, duif, kalkoen, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, kabeljauw, koolvis, wijting, elft, snoek, karper, paling, zalm, tong, panharing, kreeft, mosselen, garnalen, stokvis, zeewolf, oesters.

Groenten: rode kool, witte kool, savoye kool, boerenkool, spruitjes, bieten, Brussels lof, andijvie, winterwortelen, koolraap, schorseneren, zuurkool, prei, spinazie, kropsla, uien, raapstelen, rabarber, radijs, sterkers.

Vruchten: sinaasappelen, grapefruit, appelen, bananen.

April

Wild en gevogelte: kip, jonge hanen, piepkuikens, duif, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, elft, snoek, karper, paling, zalm, tong, panharing, kreeft, mosselen, garnalen.

Groenten: rode kool, witte kool, savoye kool, bloemkool, bieten, Brussels lof, andijvie, postelein, worteltjes, molsla, prei, uien, rabarber, tomaten, spinazie, zuring, kropsla, raapstelen, (zuurkool), radijs.

Vruchten: sinaasappelen, grapefruit, appelen, bananen.

Mei

Wild en gevogelte: kip, jonge hanen, piepkuikens, duif.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, forel, makreel, paling, zalm, tong, geep, wijting, garnalen.

Groenten: bloemkool, spinazie, raapstelen, postelein, andijvie, kropsla, molsla, worteltjes, uien, rabarber, tomaten, komkommer, slabonen, doperwten, capucijners, tuinbonen, peulen, asperges, radijs.

Vruchten: kersen, aardbeien, appelen, bananen, sinaasappelen, grapefruit.

Juni

Wild en gevogelte: kip, jonge hanen, piepkuikens, duif.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, makreel, snoek, baars, snoek-

baars, karper, forel, zeelt, paling, zalm, tong, geep, wijting, garnalen, nieuwe Hollandse haring.

Groenten: bloemkool, spinazie, postelein, andijvie, kropsla, worteltjes, uien, rabarber, tomaten, komkommer, slabonen, doperwten, capucijners, tuinbonen, peulen, asperges, snijbonen, paprika, aubergines.

Vruchten: bessen, kruisbessen, aardbeien, frambozen, kersen, druiven, bananen, meloen.

Juli

Wild en gevogelte: kip, eendvogel, jonge hanen, piepkuikens, duif.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, makreel, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, zeelt, paling, zalm, tong, wijting, garnalen, nieuwe haring.

Groenten: bloemkool, spinazie, postelein, andijvie, kropsla, rabarber, worteltjes, slabonen, snijbonen, doperwten, capucijners, tomaten, komkommer, paprika, aubergines, zomerbieten, paddestoelen, sjalotjes.

Vruchten: bessen, kruisbessen, aardbeien, frambozen, kersen, druiven, bananen, meloen, perziken, bosbessen, zwarte bessen, morellen.

Augustus

Wild en gevogelte: kip, eendvogel, jonge hanen, piepkuikens, duif.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, zeelt, paling, tong, schelvis, wijting, garnalen, verse haring.

Groenten: bloemkool, spinazie, postelein, andijvie, kropsla, uien, worteltjes, zomerbieten, slabonen, snijbonen, doperwten, capucijners, artisjokken, tomaten, komkommer, paprika, aubergines, rabarber, mais, paddestoelen, augurken.

Vruchten: bramen, bessen, kruisbessen, frambozen, druiven, bananen, perziken, meloen, bosbessen, kwetsen, pruimen, peren.

September

Wild en gevogelte: kip, eendvogel, duif, patrijs.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, zeelt, paling, tong, wijting, schelvis, garnalen.

Groenten: bloemkool, spinazie, postelein, andijvie, bleekselderij, kropsla, worteltjes, knolletjes, schorseneren, artisjokken, tomaten, komkommer, aubergines, paprika, mais, uien, slabonen, snijbonen, bieten, rode kool, witte kool, savoye kool, champignons, groene kool, ramenas.

Vruchten: bramen, kwetsen, pruimen, peren, druiven, meloen, perziken, noten, appelen.

October

Wild en gevogelte: haas, konijn, kip, eendvogel, taling, duif, patrijs, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, makreel, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, paling, tong, wijting, garnalen, stokvis, oesters.

Groenten: bloemkool, rode kool, savoye kool, witte kool, groene kool, zuurkool, spruitjes, Brussels lof, biet, spinazie, postelein, andijvie, bleekselderij, kropsla, worteltjes, knolletjes, schorseneren, selderijknol, uien, artisjokken, paprika, tomaten, champignons, kastanjes, prei, winterwortelen, koolraap, ramenas.

Vruchten: appelen, peren, druiven, bananen, noten.

November

Wild en gevogelte: haas, konijn, ree, kip, eendvogel, duif, fazant.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, schelvis, wijting, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, paling, tong, bokking, panharing, spiering, kreeft, mosselen, garnalen, stokvis, zeewolf, oesters.

Groenten: rode kool, witte kool, savoye kool, boerenkool, zuurkool, spruitjes, Brussels lof, andijvie, winterwortelen, bieten, koolraap, knolselderij, schorseneren, prei, uien, bleekselderij, veldsla.

Vruchten: sinaasappelen, appelen, grapefruit, mandarijnen, bananen.

December

Wild en gevogelte: haas, konijn, ree, kip, eendvogel, taling, patrijs, duif, kalkoen, fazant, gans.

Vis: schol, griet, tarbot, heilbot, schelvis, wijting, snoek, baars, snoekbaars, karper, forel, paling, tong, bokking, panharing, spiering, kreeft, mosselen, garnalen, stokvis, zeewolf, oesters.

Groenten: rode kool, witte kool, savoye kool, boerenkool, zuurkool, spruitjes, Brussels lof, andijvie, winterwortelen, bieten, koolraap, knolselderij, schorseneren, prei, uien, bleekselderij.

Vruchten: sinaasappelen, appelen, grapefruit, mandarijnen, bananen.

Bevroren groenten en vruchten. Zij zijn gewoonlijk van ± 1 November af tot ver in het voorjaar te koop, dus feitelijk in de tijd, dat er minder keus in verse groenten en vruchten is.

DIEPBEVROREN GROENTEN

Gedurende de laatste jaren zijn diepbevroren groenten en vruchten in grote verscheidenheid op de markt gekomen. Deze wijze van conserveren van grote oogst-overschotten maakt dat men, nog maanden nadat de producten zijn gegroeid, kan beschikken over absoluut verse groenten en vruchten. De diepbevroren groenten zijn mooi van kleur, uitstekend van smaak (er worden alleen prima kwaliteiten ingevroren) en, naar recente onderzoekingen hebben uitgewezen, even rijk aan vitaminen (zo niet rijker) dan andere verduurzaamde groenten.

Daar het zéér aantrekkelijk en voor de huisvrouw ook zeer gemakkelijk is, in de winter en buiten het seizoen te kunnen beschikken over verse groenten, zal het gebruik van deze diepbevroren groenten ongetwijfeld meer en meer ingang vinden. Een kleine gebruiksaanwijzing is dus zeker op zijn plaats.

Bewaar diepbevroren groenten, die niet dadelijk zullen worden gebruikt, korte tijd (van enige uren tot 2 dagen, als men over een koelkast beschikt) in de oorspronkelijke verpakking, gewikkeld in een aantal kranten. Leg dit pakje in de hooikist, tussen kussens of op een andere plaats, waar de lage temperatuur kan worden bewaard.

Koken. Breng ± 1 dl water met 2 tot 5 gram zout (afhankelijk van de smaak van de groenten) aan de kook. Doe er de groenten zonder ze te ontdooien in, laat ze aan de kook komen en gaar worden.

„De kooktijd is iets korter dan van verse groenten."

Bereid de groenten verder op de gewone wijze. Stoof ze dus na met boter of met saus of gebruik wat kruiden. Bevroren groenten gedragen zich precies als vers gekookte groente en kunnen dus geheel op dezelfde wijze verwerkt worden. Zij bieden de huisvrouw de gelegenheid om ook in de winter verse groenten op tafel te brengen.

Uitzondering. Maak een uitzondering, wat de hoeveelheid water betreft, voor asperges en bloemkool. Zij zijn mooier van kleur en vlugger gaar als ze in meer water worden gekookt, zoals men dat ook met verse asperges en bloemkool doet. Zie verder de noot onder aan de recepten.

DIEPBEVROREN FRUIT

Naast de snel- en diepbevroren vis en groenten vindt de huisvrouw tegenwoordig in de winkels ook een keurcollectie van diepbevroren fruit.

Dit maakt het mogelijk ook buiten het korte seizoen voor vers fruit, rauwe vruchten te geven aan hen die het nodig hebben of lekker vinden. De meeste vruchten worden met suiker of suikerstroop ingevroren; bij het gebruik dient men daarmee rekening te houden.

Bewaren. Bewaar de bevroren vruchten, als zij niet voor dadelijk gebruik bestemd zijn, in een 8-tal kranten gewikkeld en in de hooikist, tussen kussens of op een andere plaats, waar de lage temperatuur lang wordt bewaard.

Bewaar diepbevroren artikelen echter nooit langer — ook niet in de ijskast of koelkast — dan enige dagen.

Ontdooien. Open het doosje, maak het cellophaan binnenzakje open en leg het met de open kant naar beneden in een schaal.

Zet de schaal in de kamer, doch niet vlak bij een kachel of op de verwarming.

Laat de vruchten ± 5 uur gelegenheid om langzaam de kamertemperatuur aan te nemen.

Zij blijven dan het lekkerste van smaak, het mooiste van kleur en het beste van geur. Ook de vorm van de vruchten wordt zo het beste bewaard.

Gebruik de ontdooide vruchten bij voorkeur zodra ze op de goede temperatuur zijn gekomen. Bij *te* lang staan gedragen zij zich evenals verse, met suiker bestrooide vruchten en verliezen ze langzamerhand iets van vorm en kleur.

Maak van de bevroren vruchten naar verkiezing een rauwe of een licht verwarmde compôte. Gebruik ze in en bij pudding, in taarten, bij ijs, in bowl en sorbet enz.

Gebruik appelmoes alsof het vers gekookt moes is. Verwerk de rabarber tot compôte of tot moes.

Ontdooi voor zieken de pakjes bij gedeelten. Breek een stuk van het pakje af en bewaar de rest zoals hiervoor is beschreven.

Moet men sneller ontdooien dan kan men de vruchten uit het pakje doen, met een vork voorzichtig uit elkaar halen en de schaal toegedekt, op een iets warmere plaats zetten. Maar beter is het de langzame ontdooiing toe te passen.

HARTIGE VOORPROEFJES

OF

VERSCHILLENDE VOORGERECHTEN

(HORS D'OEUVRE VARIÉS)

Hartige voorproefjes (z.g. hors d'oeuvre variés) worden bij uitgebreide maaltijden vóór de soep gegeven. Ze dienen om de eetlust op te wekken en moeten liefst uit licht verteerbare gerechten bestaan. Zij worden op een hors d'oeuvreschaal, d.i. een platte schaal, in verschillende vakjes verdeeld, gelegd, of bij gebrek daarvan op schoteltjes, welke op een blad, met een servet bedekt, gezet worden.

Geroosterd brood en boter, tot balletjes gevormd (zie recept 2) of gespoten, moeten er steeds bij gepresenteerd worden.

Bij gebrek aan bediening zet men tegenwoordig gaarne verschillende grotere schotels met voorgerechten op tafel en laat de gasten zich zelf bedienen of men maakt borden met een keuze uit de verschillende gerechten voor ieder der gasten gereed.

1. Radijsjes.

Gebruik er mooie, kleine radijsjes voor, snij er de worteltjes en de meeste blaadjes af, maar laat in het midden een paar kleine blaadjes zitten. Was ze, tot al het zand verwijderd is, laat ze in een vergiet uitdruipen en leg ze op de schotel. Geef er fijn zout bij.

2. Boterballetjes.

Neem daartoe een kleine hoeveelheid harde boter en maak er met behulp van twee boterspaantjes of kleine houten lepeltjes, die 24 uur in pekelwater gestaan hebben, kleine balletjes van of snijd het harde pakje boter in dikke plakken en deze in vierkantjes.

3. Garnalen.

100 g garnalen, slaolie, azijn, peper, zout (peterselie).

Was de garnalen met zout water af, laat ze op een zeef goed uitdruipen. Roer er wat (zout) peper, olie en azijn door en leg ze op de schotel. Maak er desverkiezende een randje van zeer fijngesneden of -geknipte peterselie omheen of strooi ze er over.

N.B. Wanneer men de garnalen zelf gepeld heeft, behoeven ze natuurlijk niet gewassen te worden.

4. Garnalen met mayonnaise.

100 g garnalen, ± 2 eetlepels mayonnaise.

Behandel de garnalen zoals in recept 3 aangegeven is. Vermeng ze met wat scherpsmakende mayonnaise en leg ze op de schotel.

N.B. Zie noot onder recept 3.

5. Haring met tomatenpurée.

2 zoute haringen, wat tomatenpurée.

Week de haring enige uren in water met wat melk. Maak een inkerving over de rug, snijd de buikzijde open, haal er de ingewanden, hom of kuit en het zwarte vliesje, dat om de ingewanden zit, uit, trek er het vel af en snijd er de kop af. Was de haring goed schoon, haal er de middengraat en kleine graatjes zorgvuldig uit, snijd de

haring in schuine moten, leg ze in een vakje van de schotel en giet er wat tomatenpurée over.

6. Haring met mayonnaise.

2 zoute haringen, ± 3 eetlepels mayonnaise.

Maak de haring schoon, zoals hierboven aangegeven is. Snijd ze in schuine moten, leg ze in een vakje van de schotel en giet er wat mayonnaise over.

7. Komkommersla.

1 kleine komkommer, olie, azijn, zout, peper (fijngesneden peterselie).

Schil de komkommer, snijd er de bittere punten af. Maak er met een sambalschaafje dunne reepjes van. Vermeng ze vlug met wat peper, zout, olie en azijn en leg ze op de schotel. Strooi er desverkiezend wat peterselie over.

8. Komkommer met room.

1 kleine komkommer, ± 3 eetlepels room.

Behandel de komkommer, zoals hierboven aangegeven is. Laat de reepjes, met zout bestrooid, enige tijd staan. Laat ze dan zo droog mogelijk uitdruipen, leg ze op de schotel en giet er wat room over.

9. Tomatensla.

3 tomaten, olie, azijn, peper, zout, peterselie.

Neem het kroontje van de tomaten af, was ze en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes met een tomatenmesje. Strooi er wat peper en zout over, giet er wat olie en azijn op en laat dit er enige tijd intrekken. Leg ze dan voorzichtig zonder het vocht op de schotel en strooi er wat zeer fijngesneden peterselie over.

10. Tomaten vliegenzwammen.

3 kleine tomaten, peper, zout, 6 hardgekookte eieren, sla, dikke mayonnaise.

Snijd de gewassen tomaten middendoor en hol ze voorzichtig uit. Bestrooi ze met wat peper en zout. Pel de eieren en snijd er aan beide kanten een klein kapje af, zodat ze stevig kunnen staan. Vul ze desgewenst (recept 29). Leg op ieder ei een halve tomaat en bedek ze hier en daar met dikke mayonnaise (recept 368) of hele kleine stukjes van het overgebleven eiwit. Garneer de schotel met blaadjes sla en mayonnaise.

11. Sla van Brussels lof.

250 g Brussels lof, olie, azijn, peper, zout.

Behandel het gewassen en zeer fijn gesnipperde lof als in recept 9 beschreven is voor tomatensla.

12. Vissla.

150 g gekookte, ontgrate vis, olie, azijn, peper, zout, peterselie.

Ontgraat en ontvel gekookte visresten zo warm mogelijk. Laat ze bekoelen en vermeng ze met een sausje van olie, azijn en zout, en behandel de sla als in recept 9 beschreven is of bedek ze met mayonnaise en garneer ze met peterselie, radijs, komkommers en tomaat. (Afbeelding)

13. Bietensla.

1/2 biet, olie, azijn, peper, zout.

Ontvel het stukje biet, snijd het in kleine stukjes en behandel het als in recept 9 beschreven is.

14. Bonensla.

250 g gekookte slaboontjes, olie, azijn, peper, zout.

Behandel de gekookte (zo nodig afgespoelde) boontjes als in recept 9 beschreven is.

15. Selderijknol met mayonnaise.

1/2 selderijknol, ± 3 eetlepels mayonnaise, peterselie.

Snijd de selderijknol in zeer dunne plakken, schil deze en snijd ze in lange, dunne reepjes. Was ze en zet ze enige tijd met zout bestrooid en met wat azijn besprenkeld weg. Laat ze daarna uitlekken, vermeng ze met wat mayonnaise en leg ze op de schotel. Strooi er wat zeer fijngesneden peterselie over.

16. Aspergepunten met mayonnaise.

8 aspergepunten, wat mayonnaise.

Leg de aspergepunten, die gaar gekookt zijn, op de schotel en bedek ze, als ze afgekoeld zijn, met mayonnaise.

17. Ansjovis.

8 ansjovissen.

Week de ansjovissen enige uren in water met een scheutje melk, scheur ze middendoor en neem er de graat en alle kleine graatjes

uit. Was ze, laat ze even uitdruipen en leg ze kruisgewijs op de schotel.

18. Ansjovissandwiches.

6 dunne sneetjes casinobrood, 6 ansjovissen, wat citroensap, peper en slaolie.

Maak de ansjovissen schoon, zoals hierboven aangegeven is. Week ze gedurende 10 minuten in slaolie, die met wat citroensap en peper vermengd is. Snijd intussen 6 zeer dunne sneetjes casinobrood, ontdoe ze van de korst, snijd ze middendoor en leg tussen twee sneetjes de ansjovis. Druk de sneetjes stevig op elkaar.

19. Ansjovisbroodjes (1e recept).

3 sneetjes casinobrood, 6 ansjovissen, 20 g boter of margarine, 2 hardgekookte eieren, $^1/_2$ eetlepel fijngesneden peterselie, $\pm$ $^1/_5$ theelepel mosterd, $\pm$ $^1/_2$ eetlepel azijn, $\pm$ $^1/_2$ eetlepel slaolie, wat kappertjes.

Maak de ansjovissen schoon, zoals in recept 17 is aangegeven. Snijd zeer dunne sneetjes casinobrood, ontdoe deze van de korstjes, snijd ze in de lengte in tweeën en bak ze met boter in de koekepan lichtbruin en knappend. Kook de eieren hard (8 min.), pel ze, neem wit en dooier van elkaar. Wrijf de dooiers fijn, vermeng ze met de olie, de azijn, de mosterd en wat peterselie. Besmeer met dit mengsel de stukjes brood aan één kant, leg op elk sneetje 2 opgerolde halve ansjovissen en garneer de broodjes met het fijngehakte eiwit, fijngehakte peterselie en kappertjes.

20. Ansjovisbroodjes (2e recept).

3 sneetjes casinobrood, 6 ansjovissen, $\pm$ 40 g boter of margarine, 1 hardgekookt ei, peterselie.

Maak de ansjovissen schoon, zoals in recept 17 is aangegeven. Wrijf 3 ansjovissen door een paardenharen zeef, vermeng de verkregen purée met de tot room geroerde boter. Proef, of deze ansjovisboter niet meer te zout is, roer er anders nog wat boter door. Snijd zeer dunne sneedjes casinobrood, ontdoe ze van de korst en snijd ze in verschillende vormen, b.v. driehoeken, ruiten, peervormige figuurtjes enz. Bak ze met boter in de koekepan lichtbruin en knappend of rooster ze op een bakblik in de oven bruin. Laat ze bekoelen. Besmeer ze aan één kant met de ansjovisboter, zodat ze er in 't midden hoger dan aan de kanten op ligt (z.g. gebombeerd). Snijd de overgebleven ansjovissen in zeer dunne reepjes, leg deze over de ansjovisboter en garneer de broodjes verder met fijngehakt eiwit, fijngehakte eierdooier en peterselie.

21. Ansjovisbroodjes (3e recept).

3 sneetjes casinobrood zonder korst, 20 g boter of margarine, 4 ansjovissen, 1 hardgekookt ei, ravigottesaus, peterselie.

Maak de ansjovissen schoon, zoals in recept 17 beschreven is. Snijd de sneetjes brood in de lengte in tweeën en bak ze lichtbruin. Snijd het hardgekookte ei in plakjes. Leg op ieder sneetje een plakje ei; daarop een halve opgerolde ansjovis en garneer het broodje door er ravigottesaus (zie recept 370) langs te spuiten. Gekrulde peterselie kan langs de schotel gelegd worden.

22. Geroosterd brood met sardines.

3 sneetjes oudbakken casinobrood, 6 sardines.

Snijd zeer dunne sneetjes casinobrood, ontdoe ze van de korstjes en snijd ze in tweeën. Rooster ze op een bakblik lichtbruin in de oven. Maak de sardines schoon door er de ingewanden uit te halen. Leg op elk sneetje brood twee halve sardines.

23. Zalmbroodjes.

3 sneetjes oudbakken casinobrood, 20 g boter of margarine, ± 25 g gerookte zalm, wat mayonnaise of remoulade saus.

Snijd dunne sneetjes oudbakken casinobrood, ontdoe ze van de korstjes en snijd ze in verschillende vormen, b.v. driehoeken, ruiten, peervormige figuurtjes, enz. Bak ze in de koekepan lichtbruin en knappend, laat ze bekoelen en besmeer ze aan één kant met mayonnaise (recept 368) of remouladesaus (recept 371). Leg er een juist passend stukje gerookte zalm op en leg de broodjes op de schotel. Vervang de zalm desgewenst door gerookte gekleurde koolvis.

24. Kaviaarbroodjes.

3 sneetjes oud casinobrood, 20 g boter of margarine, 50 g kaviaar.

Snijd zeer dunne sneetjes brood, ontdoe ze van de korsten, verdeel ze in 2 stukjes en rooster ze lichtbruin. Laat ze bekoelen, besmeer ze tamelijk dik en leg er een laagje kaviaar op. (Doe er desgewenst wat zeer fijn geschrapte ui op.)

25. Kreeftencocktail.

1 blikje kreeft of 1 verse kreeft (gekookt), 4 dessertlepels mayonnaise, 4 dessertlepels tomaten ketchup, 1 lepel sherry, een scheutje cognac, een paar druppels citroensap, wat engelse saus en peper, ev. een paar blaadjes sla.

Leg, ter garnering van de cocktail, 4 mooie stukjes kreeft afzon-

derlijk. — Snijd de rest aan stukjes en verdeel ze over 4 gekoelde coupes of glazen. Meng door elkaar mayonnaise, ketchup, sherry, cognac, citroensap, engelse saus en peper. Maak het mengsel op smaak af en giet het over de stukjes kreeft. Garneer de glazen met een klein blaadje sla en mooie stukjes kreeft.

Garnalencocktail kan op dezelfde wijze worden gemaakt.

26. Gevulde olijven.

10 olijven, 6 ansjovissen, ± 40 g boter of margarine.

Maak de ansjovissen schoon, zoals in recept 17 aangegeven is. Wrijf ze door een paardenharen zeef. Vermeng de verkregen purée met de tot room geroerde boter of margarine. Snijd de olijven zover open, dat de pitten gemakkelijk te verwijderen zijn. Vul ze met de ansjovisboter, zet ze, in haar oorspronkelijke vorm teruggebracht, in een vakje van de schotel. Gebruik als afwisseling wat olijven gevuld met pimento.

27. Grapefruit met ananas.

2 grapefruits, 4 schijven ananas, 4 geconfijte kersjes, suiker, (Rijnwijn, kirsch of sherry).

Snijd de grapefruits dwars door en maak met een grapefruitmesje het vruchtvlees geheel los langs de randen en de vliesjes. Verwijder de pitten. Maak met de punt van het mesje het vruchtvlees los, zodat de partjes uit de schil genomen kunnen worden. Verdeel iedere schijf ananas in 6 stukjes.

Leg in een koud wijd champagneglas eerst een gekoelde schijf ananas, daarop de gekoelde stukjes grapefruit met suiker bestrooid. Giet er desgewenst wat Rijnwijn, kirsch of sherry over en garneer met een geconfijt kersje.

28. Eiersla.

2 eieren, wat mayonnaise, gehakte peterselie.

Kook de eieren hard (8 à 10 min.), leg ze even in koud water, pel ze en snijd ze in plakjes met behulp van de z.g. eiersnijder. Zorg, dat de mayonnaise scherp smaakt, roer er anders nog wat mosterd, peper en zout door. Vermeng de plakjes ei voorzichtig met wat mayonnaise, leg ze op de schotel en strooi er wat fijne peterselie over.

29. Gevulde eieren (1e recept).

4 eieren, ± 50 g boter of margarine, mosterd, peper, zout, gehakte peterselie.

Kook de eieren hard (8 à 10 min.), leg ze even in koud water, pel ze, snijd ze in de breedte middendoor en haal er de dooiers uit.

Snijd van de halve witten de topjes af, zodat ze kunnen staan. Wrijf de dooiers volkomen fijn, voeg er langzamerhand de tot room geroerde boter of margarine en zoveel mosterd, peper, gehakte peterselie en zout bij, tot een goed smakend mengsel verkregen is. Vul hiermee de halve witten zodanig, dat de dooiers er een eind boven uitsteken en de vorm van een heel ei verkregen is. Zet de eieren op de schotel.

N.B. Het vullen gaat het gemakkelijkst door het mengsel door een spuitzakje met gekarteld spuitje in de halve witten te spuiten.

30. Gevulde eieren (met Parmezaanse kaas) (2e recept).

4 eieren, ± 30 g geraspte kaas, ± 50 g boter of margarine, wat zout en peper.

Behandel de eieren, zoals in recept 29 aangegeven is. Wrijf de dooiers volkomen fijn, voeg er langzamerhand de tot room geroerde boter of margarine, de geraspte kaas, peper en zout naar smaak bij. Vul hiermee de halve witten zodanig, dat de dooiers er een eind boven uitsteken en de vorm van een heel ei verkregen is.

N.B. Zie noot onder recept 29.

31. Gevulde eieren (met ansjovis) (3e recept).

4 eieren, 50 g boter of margarine, 8 ansjovissen, peper (zout), kappertjes.

Behandel de eieren, zoals in recept 29 aangegeven is. Wrijf de dooiers volkomen fijn, voeg er langzamerhand de tot room geroerde boter of margarine en de ansjovispurée, die gemaakt is door 6 geweekte en schoongemaakte ansjovissen door een paardenharen zeef te wrijven. Roer er zoveel peper (en zout) door, tot een smakelijk mengsel verkregen is. Vul hiermee de halve witten zodanig, dat de dooiers er een eind boven uitsteken en de vorm van een heel ei verkregen is. Garneer ze met dunne reepjes van de overige ansjovis en kappertjes.

N.B. Zie noot onder recept 29.

32. Kaassoesjes. ± 20 stuks.

1 dl water met zout, 40 g boter of margarine, 60 g bloem, 2 eieren. Vulsel: 50 g boter of margarine, 150 g geraspte kaas, 1 eidooier, peper, zout.

Breng het water met de boter of margarine aan de kook. Strooi er roerende het gezeefde meel in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Voeg er dan van het vuur één voor één de eieren bij. Spuit met behulp van een spuitzakje of een boterspuitje of leg met een theelepeltje op een beboterd bakblik kleine bergjes van dit

deeg en bak de soesjes in 10 à 15 min. lichtbruin en gaar in een hete oven.

Roer voor het vulsel de boter of margarine tot room, vermeng ze met de eidooier en roer er de geraspte kaas met wat peper en zout door.

Snijd of knip de soesjes open en vul ze met het kaasmengsel.

33. Kaasdomino's.

6 dunne sneetjes zoet, zwart roggebrood zonder korst, 100 g geraspte kaas, 10 g bloem, 15 g boter of margarine, 1 dl melk, wat zout, wat Cayennepeper of gemalen Spaanse peper, 1 truffel.

Snijd dunne, langwerpige sneetjes roggebrood in de vorm van grote dominostenen. Maak op de gewone wijze een saus van boter of margarine, bloem en melk, roer er 75 g geraspte kaas op het vuur door en vermeng ze met peper en zout naar smaak. Besmeer met dit mengsel de sneetjes roggebrood, strooi er de rest van de geraspte kaas over. Snijd dunne reepjes van de truffel en verdeel daardoor de sneetjes in twee gelijke helften. Maak nu door middel van rond gesneden stukjes truffel de ogen op de stenen.

34. Tomatenbroodjes.

8 sneetjes casinobrood (zonder korst), 40 g boter of margarine, 1 à 2 tomaten, 1 hardgekookt ei, wat mayonnaise met peterselie, zout.

Bak de sneetjes aan weerskanten lichtbruin. Snijd de gewassen tomaat met een zéér scherp mesje of een tomatenmesje in dunne schijven. Verdeel het ei met de eiersnijder, een vochtig mesje of een draadje in plakjes.

Beleg ieder sneetje met een schijfje tomaat, bestrooi het met wat fijn zout, leg daarop een plakje ei, strooi er weer wat fijn zout op en bedek het met wat mayonnaise, waardoor peterselie geroerd is.

Leg de broodjes op een schotel met een geplooid vingerdoekje en leg hier en daar een fris takje krulpeterselie. Geef deze broodjes als voorgerecht of aan de koffietafel.

SOEPEN

De soepen worden onderscheiden in heldere soepen of consommé's, glad gebonden soepen (met bloem, rijstemeel enz.) en korrelig gebonden soepen (rijst, vermicelli enz.).

Als vloeistof kan dienst doen vlees- of visbouillon, vruchten- of groentenat, bij uitzondering ook wel melk, bier of wijn.

Heldere soepen moeten een zeer geurige vloeistof tot basis hebben, aangezien zij moeilijk op smaak kunnen worden afgemaakt omdat sommige toevoegsels de helderheid zouden schaden. Zij kunnen wel worden gevuld met kleine stukjes vlees of vis, met eiergelei, reepjes groente of omelet, afzonderlijk gaar gekookte rijst en dergelijke.

Men geeft deze heldere soepen wel in kopjes als het een zeer bijzondere is zoals heldere schildpad- of ossestaartsoep, consommé van kangoeroestaart.

Men dient heldere soepen vrijwel altijd in kleine hoeveelheden.

Soms wordt een klein glaasje madeira of sherry afzonderlijk gegeven, soms ook wordt er een scheutje in de consommé gedaan.

De glad gebonden soepen worden dikwijls met een roux gebonden (gelijke hoeveelheden boter en bloem, zachtjes verwarmd voor er vloeistof wordt toegevoegd). Men rekent 30 à 40 g bloem en boter voor het binden van 1 l. soep.

Als vulling dienen vaak kleine balletjes gehakt, stukjes vlees of vis, champignons, soms ook wat gekookte rijst.

Deze soepen worden vaak op smaak afgemaakt en verfijnd met toevoegsels als room, wijn, citroensap en eidooier (liever niet het hele ei omdat daarbij meer kans op schiften bestaat).

Het onvoorzichtig toevoegen van eidooier kan schiften veroorzaken, ook onvoorzichtig hanteren van room, wijn of citroensap kan schiften ten gevolge hebben.

Klop de eidooier altijd goed los, verwarm ze met wat hete soep alvorens de dooier in de soeppan te gieten. Neem eerst de pan van het vuur en klop er dan pas de voorgewarmde dooier door. Doe desgelijks met soep waarin wijn of citroensap en melk of room zal worden gebruikt.

Warm op deze wijze afgemaakte soep niet meer op want dan is de kans op schiften te groot.

Geef bij deze soepen vers brood of broodjes, geroosterd brood of gebakken croutons of ook soepstengels.

Korrelig gebonden soepen leveren geen moeilijkheden op als men de recepten zorgvuldig volgt.

35. Bouillon trekken (van rundvlees).

Voor soep: *250 g runderschenkelvlees (of runderpoulet)*
1 l water, 5 à 10 g zout.

Voor drinkbouillon: *500 g runderschenkelvlees (of runderpoulet)*
1 l water, 5 à 10 g zout.
Voor beide ev. kruiden.

Warme vispudding met peterselieaardappelen (zie vleestimbaal). Schotel van visragoût met asperges en stukjes kreeft (zie garnalenragoût). Forel in aspic. Kreeftensla (zie ook garnalen met mayonnaise). Gerookte zalm, spiegeleieren en spinazie. (Zie recepten.)

In frituur gebakken visfilets met remouladesaus. Tong met Italiaanse saus en aardappelpuré. Kreeften cocktail. Daube van paling (zie kreeft in aspic). Vissalade met komkommer en tomaat. Opgerolde tong met witte wijnsaus of Hollandse saus, garnalen en dille (zie recepten

Was het vlees, snijd het aan kleine stukjes of kerf het aan alle kanten diep in. Breng het daarna in een goed gesloten pan langzaam aan de kook en laat de bouillon op een zacht vuur trekken (3 à 4 uur). Giet ze daarna door een zeef, waarin een uitgespoeld flanellen of neteldoeks lapje gelegd is.

Het gebruik van een pressure cooker brengt het trekken van bouillon van 3 à 4 uur terug tot ± 1/2 uur.

Laat voor drinkbouillon de volgende kruiden meetrekken: peterselie, worteltje, stukje foelie en thijm. Neem er echter zo weinig van, dat de smaak niet kan overheersen.

Maak drinkbouillon, na ze te hebben gezeefd, weer even warm en dien ze in kopjes met een partje citroen en een beschuitje of stukje geroosterd brood.

Het overgebleven vlees kan uitstekend in het een of ander schoteltje verwerkt worden, b.v. rijst of gort met kerry, enz.

In plaats van op deze wijze bouillon te trekken, kan men, wat vooral in deze tijd aanbeveling verdient, zeer goed gebruik maken van Maggi's Bouillonblokjes.

Gebruik voor drinkbouillon: 1 blokje per kop of beker met inhoud van ca. 2 dl; voor soep- en sausenbouillon: 4 blokjes per liter kokend water.

Deze wijze van bereiding van bouillon spaart tijd, geld en brandstof, omdat men kan volstaan met de blokjes in kokend water op te lossen, en het langdurig uittrekken van vlees dus overbodig is.

36. Bouillon van kalfsschenkelvlees.

250 g kalfsschenkelvlees, 1 l water, 5 à 10 g zout.

Voor de bereiding zie bouillon van rundvlees (recept 35).

37. Groentesoep.

1 l bouillon van rundvlees (zie recept 35) of 4 Maggi's Bouillonblokjes met 1 l water, 35 g rijst of vermicelli, (50 g kalfsgehakt), groenten, die de tijd van het jaar oplevert, b.v. in de zomer: doperwtjes, worteltjes, prinsessebonen, bloemkool enz. (± 300 g), wat peterselie (wat sago).

Trek op de gewone wijze bouillon, zeef ze, voeg er de gewassen rijst of vermicelli en de klein gesneden en gewassen soepgroenten bij en laat alles samen zachtjes koken, tot de groenten en rijst of vermicelli gaar zijn (± 1/2 uur). (Voeg er 10 minuten voor 't opdoen de balletjes gehakt, die met oud brood, peper, zout en nootmuskaat zijn aangemaakt, bij.) Bind de soep zo nodig met wat aangemengde sago en roer er, van het vuur, de fijn gesneden peterselie door.

N.B. Indien men weinig tijd heeft voor het trekken van de bouillon,

kunnen rijst, groenten en balletjes gehakt apart in zo weinig mogelijk kokend water met zout gaar gekookt worden en even voor het opdoen door de bouillon geroerd worden. In dit geval zal de soep gewoonlijk met wat sago gebonden moeten worden. Nu het vlees duur is, kan men de soep ook uitstekend met Maggi's Bouillonblokjes bereiden. Men kookt eerst de soep op de wijze als voor magere groentesoep (recept 38) is aangegeven, doch doet geen zout in het water en lost er dan de bouillonblokjes even in op.

In de winter, wanneer weinig soepgroenten te krijgen zijn, kan gebruik gemaakt worden van de gedroogde, de diepbevroren, of in blik verkrijgbare soepgroenten.

38. Magere groentesoep.

1 l water met zout, 35 g rijst of vermicelli. Groenten die de tijd van het jaar meebrengt, b.v. in de zomer: doperwtjes, worteltjes, prinsessebonen, bloemkool enz., in de winter: selderij, spruitjes, schorseneren enz. (± 300 g). Wat peterselie (wat sago).

Maak de groenten schoon, verdeel ze in kleine stukjes, was ze. Doe ze met de gewassen rijst of vermicelli in het kokende water. Voeg er zout naar smaak bij en laat alles samen gaar koken ($^1/_2$ uur). Bind de soep zo nodig met wat aangemengde sago en roer er van het vuur af wat zeer fijngesneden peterselie door.

39. Pouletsoep (1e recept).

200 g kalfspoulet, 1 l kokend water, 50 g kalfsgehakt, 35 g vermicelli, (1 ei), 1 Maggi's Bouillonblokje, stukje foelie, zout.

Zet het gewassen poulet op met het kokende water, het zout (en de foelie) en laat het gedurende $1^1/_2$ uur zachtjes koken. Snijd het vlees in nette stukjes en verwijder de foelie. Voeg er dan de gewassen en gebroken vermicelli bij en laat deze een half uur meekoken. Voeg de balletjes, die op de gewone wijze gemaakt zijn (zie recept 37), tien minuten voor het opdoen bij de soep en los er het bouillonblokje in op. Klop d.v.k. het ei in de soepterrine en voeg er voorzichtig, flink roerende, de soep bij.

40. Pouletsoep (2e recept).

300 g kalfspoulet, 1 l kokend water, 50 g kalfsgehakt, 30 g vermicelli (1 ei), stukje foelie, zout.

Voor de bereiding zie pouletsoep 1e recept. Doordat in deze soep meer vlees gebruikt is, behoeft er vermoedelijk geen bouillonblokje in gedaan te worden.

Snoekbaars
Baars
Zalm
Zalmforel
Forel
Regenboogforel
Elft
Spiering
Snoek

Spiegelkarper
Karper
Brasem
Lederkarper
Kabeljauw
Schelvis
Wijting
Heek
Koolvis
Leng
Kwabaal

41. Vermicellisoep.

1 l bouillon van rundvlees of kalfsvlees of 1 l water en 4 blokjes (zie recept 35), 35 g vermicelli, 50 g kalfsgehakt, (1 ei), stukje foelie.

Trek op de gewone wijze bouillon, maar laat er desverkiezende een stukje foelie in meetrekken. Zeef de bouillon en laat er de gewassen en gebroken vermicelli zachtjes in gaar koken (10 à 20 min.). Of: kook de vermicelli in water gaar, voeg er dan de blokjes bij. Laat de balletjes, die op de gewone wijze aangemaakt zijn (zie recept 37), de laatste tien minuten meekoken in de soep. Klop dan desverkiezende het ei in de soepterrine en voeg er voorzichtig, flink roerende, de soep bij.

42. Griesmeelsoep.

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 blokjes (zie recept 35), 30 g griesmeel, 50 g kalfsgehakt, (1 ei), stukje foelie.

Trek op de gewone wijze bouillon, maar laat er desverkiezende een stukje foelie in meetrekken. Breng de gezeefde bouillon aan de kook, strooi er roerende het griesmeel in en voeg er de balletjes gehakt, die op de gewone wijze aangemaakt zijn (zie recept 37), bij. Of: kook het griesmeel in water met zout gaar, voeg er dan de blokjes bij. Laat de soep, af en toe roerende, 10 minuten doorkoken en voeg ze dan voorzichtig bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is.

43. Rijstsoep (1e recept).

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 blokjes (zie recept 35), 55 g rijst, 50 g kalfsgehakt, (1 ei), stukje foelie.

Trek op de gewone wijze bouillon, maar laat er desverkiezende een stukje foelie in meetrekken. Zeef de bouillon en kook er de gewassen rijst in gaar (± ½ uur). Of: kook de rijst in water met zout en een stukje foelie gaar, voeg er dan de blokjes bij. Laat de balletjes, die op de gewone wijze aangemaakt zijn (zie recept 37), de laatste 10 minuten meekoken in de soep. Klop desverkiezende het ei in de soepterrine en voeg er voorzichtig, flink roerende, de soep bij.

Men kan in plaats van rijst ook Siamsago of parelsago nemen en rekent dan ¾ uur kooktijd.

44. Rijstsoep (2e recept).

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 blokjes (zie recept 35), 30 g rijst, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, 1 eierdooier, 1 dl room, stukje foelie.

Kook de gewassen rijst op de gewone wijze gaar. Breng boter of

margarine en bloem roerende aan de kook, voeg er roerende de gezeefde bouillon of het water, waarin de bouillonblokjes zijn opgelost, bij en laat de soep roerende gaar koken (± 10 minuten). Doe er dan de gekookte rijst in en voeg de soep voorzichtig bij de eierdooier, die met de room in de soepterrine geklopt is.

45. Macaronisoep (1e recept).

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 Maggi's bouillonblokjes (zie recept 35), 40 g macaroni, 50 g kalfsgehakt, (25 g Parmezaanse of oude Goudse kaas), (1 ei), stukje foelie.

Kook in de bouillon, die op de gewone wijze getrokken en gezeefd wordt, de gebroken en gewassen macaroni gaar (± 3 kwartier) of kook deze gaar in water, waarin men later de bouillonblokjes oplost. Laat de balletjes gehakt, die op de gewone wijze (zie recept 37) aangemaakt zijn, de laatste 10 minuten meekoken in de soep. Roer er desverkiezende even voor het opdoen de geraspte kaas door of presenteer ze er apart bij. Klop het ei in de soepterrine en voeg er voorzichtig, flink roerende, de soep bij.

46. Macaronisoep (2e recept).

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 blokjes (zie recept 35), 30 g macaroni, ~~25 g kaas~~, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, 1 eierdooier, ~~1 dl room~~, stukje foelie.

Kook de gebroken en gewassen macaroni gaar in kokend water met zout (1/2 uur à 3 kwartier), snijd ze in kleine stukjes. Breng boter of margarine en bloem roerende aan de kook, voeg er de gezeefde bouillon of het water waarin men de blokjes oplost, al roerende bij en laat de soep roerende gaar koken (± 10 minuten). Doe er de macaroni en de geraspte kaas in en voeg de soep voorzichtig bij de eierdooier, die met de room in de soepterrine geklopt is.

N.B. De kaas kan ook apart bij de soep gepresenteerd worden.

47. Erwtensoep (1e recept).

2 varkenspoten, 500 g verse worst of 50 g boter of margarine, 750 g groene erwten, 4 l water, 30 g zout, 4 preien, 1 bosje selderijgroen, 1 kleine selderijknol, 2 aardappelen.

Was de erwten, week ze een nacht in het water en kook ze de volgende dag in hetzelfde water zachtjes gaar (± 2 uur). Giet ze met het nat door een paardenharen zeef en wrijf er de erwten door, tot alleen de schillen overgebleven zijn. Kook in dit vocht de gewassen poten een uur, de gewassen en geprikte worst een half uur (deze

1 Kg = ~~4~~ 7 cups peas
8 → cups water

laatste wordt er dan uitgenomen en tegen het opdoen weer in de soep opgewarmd).

Voeg er dan de schoongemaakte, fijngesneden en zeer goed gewassen groenten en aardappelen bij en laat alles samen, af en toe roerende, zachtjes koken, tot de soep gelijkmatig gebonden is en het vlees van het been loslaat. Vul de soep van tijd tot tijd met wat water aan. Geef er roggebrood bij. Beschouw deze soep als hoofdgerecht van een middagmaal en dien er alleen een nagerecht bij.

N.B. In plaats van groene erwten kunnen ook parel- of spliterwten gebruikt worden, in welk geval de soep natuurlijk niet gezeefd behoeft te worden, doch voegt men de groenten bij de halfgaargekookte erwten en laat alles samen nog ± 1 uur koken. De verse worst kan door spek vervangen worden, de varkenspootjes door varkensoren of varkenskrabjes.

Is het vlees te duur, dan vervangt men het door 50 g boter of margarine, die men het laatste ogenblik aan de soep toevoegt.

48. Erwtensoep (2e recept).

1 runderstaart, 100 g kalfsgehakt, 4 l water, 30 g zout, 400 tot 750 g split- of parelerwten, 4 preien, 1 bosje selderijgroen, 1 kleine selderijknol.

Borstel de staart in lauw water goed af en laat hem met 4 l water gedurende 2 uur zachtjes koken. Voeg er de gewassen erwten bij en kook alles samen nog 3 uur, maar vul het vocht van tijd tot tijd bij. Neem de staart uit de soep en snijd er de stukjes vlees af. Maak in die tussentijd de groenten schoon, was ze en snijd ze fijn. Laat ze ± ½ uur in de soep koken. Roer er van tijd tot tijd in, om aanbranden te voorkomen en vul de soep zo nodig met water bij. Voeg er 10 min. voor het opdoen de balletjes gehakt, die op de gewone wijze zijn aangemaakt, bij. Geef dobbelsteentjes geroosterd of gebakken brood bij de soep.

N.B. Hoe langer erwtensoep kookt, hoe lekkerder hij wordt. De porties erwtensoep moeten niet te klein genomen worden. De groente moet bij voorkeur kort worden meegekookt.

In plaats van zelf gekookte erwtensoep kan men ook gebruik maken van de pakjes erwtensoep in droge vorm.

49. Eenvoudige bruine bonensoep (als hoofdgerecht).

400 g bruine bonen, 2½ l water, wat zout, 4 preien, 1 bos selderijgroen, 60 g boter, margarine of rundvet.

Was de bonen, week ze gedurende 24 uur in het koude water, breng ze hierin aan de kook en laat ze op een zacht vuur 1½ uur koken. Voeg er de schoongemaakte en gewassen groenten bij en het zout,

laat de soep nog $1^1/_2$ uur langzaam koken. Wrijf de bonen fijn, zodat de soep gelijkmatig gebonden is en roer er boter, margarine of vet door.

50. Kerrysoep van bruine bonen.

1 l bruine bonennat met overgebleven bruine bonen, ± 20 g bloem, ± 20 g boter of margarine, wat zout, 3 kruidnagelen, 1 laurierblad, stukje Spaanse peper, 50 g ui, 1 theelepel kerry.

Laat in het bonennat, waaraan de kruidnagelen, laurierbladen en Spaanse peper toegevoegd zijn, de overgebleven bonen fijn koken. Giet het nat door een paardenharen zeef en wrijf er de bonen door, tot alleen de schillen overgebleven zijn. Bak in de bruin geworden boter of margarine, de bloem en de kerry lichtbruin, voeg er de gesnipperde ui bij en bak alles samen gelijkmatig bruin. Voeg hierbij het bonennat en laat de soep roerende nog ± 10 minuten doorkoken. Giet ze door een zeef in de soepterrine en geef er dobbelsteentjes in boter gebakken brood bij.

N.B. Voor deze hoeveelheid soep zou men 150 g verse bruine bonen nodig hebben.

51. Linzensoep.

250 g linzen, 1 l water, stukje winterwortel, 25 g ui (1 uitje), 1 laurierblad, wat thijm, ± 40 g boter of margarine, wat zout, citroensap naar smaak.

Was de linzen, zet ze op met het koude water, de gesnipperde ui en wortel, het laurierblad en wat thijm. Laat ze zachtjes koken ($1^1/_2$ uur), maar vul het vocht van tijd tot tijd bij. Giet de soep door een paardenharen zeef, wrijf er de linzen door en vermeng de linzenpurée met het kooknat. Laat de soep zachtjes doorkoken, tot ze gelijkmatig gebonden is. Voeg er even vóór het opdoen de boter of margarine, wat zout en citroensap naar smaak bij. Geef er dobbelsteentjes in boter of margarine gebakken brood bij.

52. Kerrysoep van witte bonen.

1 l bonennat met overgebleven bonen, ± 15 g bloem, ± 20 g boter of margarine, wat zout, 50 g ui, 1 theelepel kerry, stukje foelie, 1 laurierblad, wat peterselie.

Laat in het bonennat, waaraan men foelie, laurierblad en wat peterselie toegevoegd heeft, de overgebleven bonen fijn koken. Giet het nat door een paardenharen zeef en wrijf er de bonen door tot alleen de schillen overgebleven zijn. Smelt de boter of margarine, fruit daarin de kerry, de gesnipperde ui en de bloem, voeg er lang-

zamerhand het bonennat bij en laat de soep roerende gaar en gebonden worden (10 minuten). Giet ze desverkiezend door een zeef, geef er dobbelsteentjes in boter gebakken brood bij.

N.B. Voor deze hoeveelheid soep zou men 150 g verse witte bonen nodig hebben.

53. Kerrysoep.

1 l bouillon van rundvlees of 1 l water en 4 Maggi's Bouillonblokjes (zie recept 35).

40 g bloem, 40 g boter of margarine, 50 g ui, 1 theelepel kerry, (1 ei), 2 kruidnagelen, 1 laurierblad, een stukje Spaanse peper.

Trek op de gewone wijze bouillon met de kruiden en zeef die. Smelt de boter, fruit daarin de kerry, de gesnipperde ui en de bloem en voeg er langzamerhand, steeds roerende, de bouillon of het water, met opgeloste bouillonblokjes, bij. Laat de soep roerende 10 min. doorkoken en giet ze desverkiezend door een zeef bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is.

N.B. Bij deze soep kunnen dobbelsteentjes in boter gebakken brood, balletjes kalfsgehakt of vierde partjes hardgekookt ei gepresenteerd worden.

54. Vissoep.

$^3/_4$ l viswater, $^1/_2$ l melk, foelie, stukje Spaanse peper, peterselie, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, desverkiezende wat Maggi's Aroma, (1 ei), restjes gekookte, ontgrate vis.

Laat in het viswater de kruiden trekken. Zeef dit vocht en voeg het, langzaam roerende, bij de boter of margarine, die gesmolten is, daarna met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende gaar koken (± 10 minuten). Voeg de restjes gekookte, ontgrate vis toe. Roer er de melk en fijngesneden peterselie door en giet ze d.v.k. voorzichtig, flink kloppende, bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is.

N.B. De hoeveelheid melk hangt af van de zoutheid van het viswater. Aan te raden is, het mengsel even te proeven, voor men de soep gaat afmaken met een paar druppels Maggi's Aroma. Beter is het visbouillon in plaats van viskookwater te gebruiken.

55. Palingsoep.

1 l water met zout, 300 g dunne paling, stukje Spaanse peper, foelie, 35 g zuring, 35 g kervel, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei), desverkiezende wat Maggi's Aroma.

Maak de paling schoon, snijd ze aan moten van ± 3 cm, was ze en kook ze gaar (±5 min.) in het kokende water met het zout, de

Spaanse peper en foelie. Neem de paling met een schuimspaan uit de pan, ontdoe de vis van de graatjes en kook in het vocht, waaruit de kruiden verwijderd zijn, de goed gewassen en zeer fijn gesneden groenten gaar (15 min.) Smelt de boter of margarine en breng ze met de bloem roerende aan de kook, wrijf er zorgvuldig alle klontjes uit en voeg er het vocht bij kleine scheutjes tegelijk bij. Laat de soep roerende gaar koken (± 10 minuten), verwarm er de stukjes paling in en giet de soep, d.v.k. flink kloppende, bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is. Maak de soep af met een paar druppels Maggi's Aroma.

56. Leversoep.

1 l bouillon, waarin de lever gekookt heeft, stukje ui, 6 kruidnagelen, 2 laurierbladen, stukje Spaanse peper, 50 g kalfsgehakt, stukjes lever, 40 g bloem, 40 g boter of margarine.

Fruit de bloem met de boter of margarine en de fijngesneden ui en kruiden gelijkmatig bruin. Voeg er de bouillon van de lever bij en laat de soep 20 minuten doorkoken. Giet ze dan door een zeef, doe er de balletjes gehakt, die op de gewone wijze aangemaakt zijn, in en laat ze er in gaar koken. Doe er een paar dobbelsteentjes overgebleven lever in en presenteer dobbelsteentjes gefruit brood bij de soep.

57. Bloemkoolsoep.

1 l bloemkoolwater (desverkiezend met enige overgebleven stukjes bloemkool) of 3/4 l bloemkoolwater en 1/4 l melk, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei, 1 dl room).

Smelt de boter of margarine en breng ze daarna met de bloem roerende aan de kook, voeg er bij kleine hoeveelheden roerende het bloemkoolwater met de melk bij en laat de soep gaar koken (± 10 min.). Verwarm er de stukjes bloemkool in en giet de soep d.v.k. voorzichtig bij het ei, dat eventueel met de room of melk, in de soepterrine geklopt is. Presenteer er dobbelsteentjes in boter of margarine gebakken brood bij.

58. Aardappelsoep.

6 aardappelen, 3/4 l water, 1/4 l melk, wat zout, 30 g boter of margarine, wat selderijgroen, 3 worteltjes, stukje Spaanse peper, stukje foelie, wat fijngesneden peterselie, desverkiezende wat Maggi's Aroma.

Schil de aardappelen, snijd ze in kleine stukjes, was ze, zet ze op met wat zout, de melk, de gesnipperde en gewassen worteltjes en de

selderij, de foelie en Spaanse peper. Laat ze koken, tot ze volkomen zacht geworden zijn (± 3/4 uur), giet de soep door een zeef en wrijf er de aardappelen door. Voeg steeds roerende het water bij de dikke purée, maak de soep nog even warm en voeg er de boter en peterselie bij. Maak de soep af met een paar druppels Maggi's Aroma.

59. Zuringsoep.

1 l water met zout (of bouillon), 200 g zuring, 1 kropje sla, wat kervel, stukje Spaanse peper, 35 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei), wat fijngesneden peterselie.

Maak de groenten schoon, was ze, zet ze op met het kokende water of de bouillon, het zout en de Spaanse peper en laat ze gaar koken (± 1/4 uur). Giet het vocht door een paardenharen zeef, wrijf er de groenten door. Smelt de boter of margarine en breng ze met de bloem roerende aan de kook, giet er roerende het gezeefde vocht bij en laat de soep gaar koken (± 10 minuten). Voeg er het laatste de zeer fijn gesneden peterselie bij.

60. Spinaziesoep.

500 g spinazie, 1 l water of bouillon, 35 g boter of margarine, 35 g bloem, zout, wat melk.

Was de spinazie goed schoon en laat ze met weinig water gaar koken. Wrijf ze door een zeef en verdun ze met water en zout of bouillon. Smelt boter of margarine, breng ze met de bloem roerende aan de kook, voeg er, bij kleine scheutjes tegelijk, roerende de vloeistof bij. Laat de soep ± 10 min. koken en maak ze af met wat melk.

61. Kervelsoep.

1 l bouillon of water met zout, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 2 eetlepels fijn gesneden kervel, (1 ei).

Smelt de boter of margarine en breng ze met de bloem roerende aan de kook, voeg er, bij kleine scheutjes tegelijk, roerende het vocht bij en laat de soep gaar koken (10 min.). Vermeng ze vàn het vuur met de fijne kervel en voeg ze d.v.k., flink roerende, bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is.

62. Posteleinsoep.

1 l nat van postelein met enkele blaadjes postelein er in, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei).

Fruit de bloem in de boter of margarine en voeg er bij kleine porties tegelijk het posteleinnat bij. Laat de soep roerende 10 minuten door-

koken en voeg ze dan d.v.k. voorzichtig bij het ei, dat in de soepterrine geklopt is. Presenteer er dobbelsteentjes gebakken brood bij.

N.B. Indien men deze soep van verse postelein wil maken, heeft men 150 g postelein nodig, die men in 1 l kokend water gaar kookt, waarna men er, als hierboven aangegeven is, soep van bereidt.

63. Aspergesoep.

1 l aspergenat of water, waarin de uiteinden der asperges getrokken hebben, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei), 1 dl room of melk, stukje foelie, (wat gaargekookte aspergekoppen).

Laat in het aspergenat of in het water, waarin de harde uiteinden der asperges gekookt hebben, de foelie trekken. Zeef het vocht en giet het langzamerhand, roerende, bij de boter of margarine, die gesmolten en met de bloem gemengd is en waaruit zorgvuldig alle klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende 10 minuten doorkoken. Verwarm er de aspergekoppen in en giet ze d.v.k. voorzichtig, steeds kloppende bij het ei, dat in de soepterrine met de melk of de room geklopt is.

N.B. In plaats van in water kan men de uiteinden der asperges ook in vleesbouillon laten trekken. Men gebruikt er dan liefst kalfsbouillon voor.

64. Tomatensoep.

1 l water met zout of bouillon, 8 tomaten of 1/2 kg kleine soeptomaten, 8 witte peperkorrels, 75 g ui, 1 laurierblad, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (wat citroensap).

Maak de tomaten schoon, was ze, kneus ze en laat ze in de bouillon of het kokende water met het zout, de peperkorrels, laurierblad en gesnipperde ui fijnkoken (10 à 15 min.). Giet het vocht door een paardenharen zeef, wrijf er de tomaten zoveel mogelijk door. Voeg het langzamerhand, flink roerende, bij de boter of margarine die gesmolten en met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende gaar koken (± 10 min.), voeg er, zo nodig, wat citroensap bij.

65. Koolsoep.

1 l lichte bouillon van kalfsvlees of 1 l water en 4 Maggi's Bouillonblokjes (zie recept 35), 1/4 Savoye- of witte kool, 1/2 eetlepel kerry, 40 g bloem, 40 g boter of margarine.

Smelt de boter of margarine in een pan, voeg er de in dunne reepjes gesneden kool en de kerry bij en laat de kool, af en toe roerende,

in de boter of margarine gaar stoven (± 3/4 uur), maar zorg, dat hij licht van kleur blijft. Voeg er de bloem bij en langzamerhand de bouillon of het water met de bouillonblokjes. Laat de soep roerende gaar koken (10 minuten).

66. Preisoep.

1 l water, 1 kleine bos prei, zout, 30 g boter of margarine, 30 g macaroni, ± 7½ g sago, marmite.

Maak de preien schoon, snijd ze in kleine stukjes, was ze. Zet ze op met het vocht en het zout. Voeg er de in kleine stukjes gebroken en gewassen macaroni bij en laat de soep ½ uur koken. Doe er op het laatst de met koud water aangemengde sago en de boter of margarine door. Laat de soep nog één minuut doorkoken. Voeg de marmite toe, die met wat water is aangemengd.

67. Kastanjesoep.

1 l water met zout, ± 20 kastanjes, 25 g bloem, 30 g boter of margarine, wat nootmuskaat.

Was de kastanjes, kruis ze, zet ze op met zoveel kokend water, dat ze juist onderstaan en laat ze 10 minuten koken. Pel ze daarna zo vlug mogelijk en laat ze in 1 l kokend water met zout verder gaar koken (± ½ uur). Giet het vocht door een paardenharen zeef, wrijf er de kastanjes door en vermeng deze purée met het kooknat. Smelt 20 g van de boter of margarine en voeg de bloem toe, breng ze roerende aan de kook, voeg er, bij kleine scheutjes, roerende het vocht bij en laat de soep roerende gaar koken (± 10 min.). Voeg er de overige boter of margarine, zout en nootmuskaat naar smaak bij en desgewenst wat melk.

N.B. Men mag de kastanjes niet gaar koken in het vocht waarmee ze opgezet zijn, daar dit de soep lelijk van kleur zou maken.

68. Doperwtensoep.

500 g oude gedopte doperwten of een pakje diepbevroren doperwten, 1 l water met 4 Maggi's bouillonblokjes of lichte bouillon (zie recept 35), wat peterselie en kervel, 1 dl room of melk, 40 g boter of margarine.

Kook de gewassen doperwten gaar in het water met de blokjes of de bouillon en de peterselie en kervel. Giet het vocht door een zeef, wrijf er de doperwten door en breng het roerende weer aan de kook. Laat de soep doorkoken, tot ze gelijkmatig gebonden is, schep er zo nodig het schuim af en voeg er de boter of margarine en de room of melk bij. Presenteer er dobbelsteentjes bruin gebakken brood bij.

69. Champignonsoep (1e recept).

1 l lichte bouillon van kalfsvlees (zie recept 36), 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 1 busje champignons, 1 eierdooier, 1 dl room of melk, wat nootmuskaat, wat citroensap.

Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, wrijf er de klontjes uit, voeg er roerende de bouillon bij. Laat de soep roerende gaar koken (± 10 minuten), voeg er de champignons met het vocht en wat citroensap bij en giet de soep, flink roerende, bij de eierdooier, die met de room of melk en nootmuskaat in de soepterrine geklopt is.

N.B. De champignons mogen niet meekoken, daar ze dan taai zouden worden.

70. Champignonsoep (2e recept).

1 l lichte bouillon of water met zout, 200 g verse champignons, 40 g bloem, 50 g boter of margarine, zout, citroensap, 1 eierdooier.

Maak de champignons schoon zoals in recept 477 beschreven is. Smoor ze in 15 gram boter of margarine met zout en citroensap (5 minuten). Doe er het vocht bij en laat de champignons nog 15 minuten koken. Smelt 35 gram boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook. Wrijf er de klontjes uit en voeg het nat toe. Laat de soep, af en toe roerende, 10 minuten doorkoken. Verwarm er de champignons in.

Giet de soep, flink roerende, bij de eierdooier, die in de soepterrine geklopt is.

71. Consommé.

500 g kalfssoepvlees, 250 g rundersoepvlees, 1/2 kalfspoot, wat zout, of één kip, wat zout, of
400 g kalfssoepvlees met been, 400 g rundersoepvlees, wat zout.

Was het vlees, snijd het in kleine stukjes of was de kip en snijd haar zo klein mogelijk. Doe dit met 2 lepels water en zout in de consommépot of in een inmaakfles; zorg, dat deze voor 3/4 gevuld is, sluit hem, zet hem in een pan met water, dat tot even onder de rand van de pot reikt en laat hem 6 à 8 uur au bain marie koken. Proef dan de verkregen bouillon, voeg er zo nodig wat zout bij en giet hem door een neteldoeks lapje in een kom. Bewaar de consommé zo koel mogelijk, schep er vóór het gebruik het vet af en geef hem koud of gesmolten door bouillon. Smelt het overblijvende even op om bederf te voorkomen en bewaar het restje nooit langer dan 1 of 2 dagen.

72. Juliennesoep.

1 l bouillon van 500 g runderschenkelvlees, wat worteltjes, doperwten, kleine stukjes bloemkool, peterselie.

Trek op de gewone wijze geurige bouillon van het vlees. Giet die door een flanellen of dubbelgevouwen linnen doek, zodat alle vezeltjes er uit verwijderd zijn. Maak de groenten schoon, verdeel ze in kleine stukjes of snijd de worteltjes met een figuurmesje. Was ze en kook ze in wat kokend water met zout of in wat bouillon gaar. Laat ze in een vergiet uitdruipen en verwarm ze in de bouillon. Roer er even vóór het opdoen de zéér fijn gesneden peterselie door.

N.B. Mocht de bouillon niet volkomen helder zijn, dan zou men hem kunnen klaren op de wijze als voor aspic (zie recept 555) is aangegeven. Ook kan men de bouillon iets geel kleuren met wat caramel.

73. Bouillon met zakeieren (oeufs pochés).

1 l bouillon van 500 g runderschenkelvlees, 4 verse eieren.

Trek op de gewone wijze bouillon, zie recept 35. Giet die door een flanellen of dubbelgevouwen linnen doek, zodat alle vezeltjes er uit verwijderd worden. Bereid de zakeieren zoals in recept 402 is aangegeven. Leg in elk bord bouillon één ei.

74. Londonderrysoep.

1 l lichte bouillon, stukje foelie, stukje Spaanse peper, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 1 theelepel kerry, 10 g ui, 1 eierdooier, 1/2 dl room, (witte Bordeauxwijn), 1 blikje champignons of kleine stukjes kalfskop.

Trek op de gewone wijze bouillon met de kruiden, zeef die, laat hem bekoelen en schep er zorgvuldig het vet af. Smelt de boter of margarine en breng bloem, ui en kerry roerende aan de kook, wrijf er alle klontjes uit, voeg er langzamerhand de bouillon bij en laat de soep roerende gaar koken (10 min.). Giet hem door een zeef bij de eierdooier, die met de room en de witte Bordeauxwijn geklopt is. Roer er het vocht van de champignons en de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij door midden gesneden, of de stukjes kalfskop door.

75. Kippensoep (8 pers.).

1 soepkip, 2 l water met zout, foelie, stukje Spaanse peper, laurierblad, 2 worteltjes, peterselie, 30 g rijst, 60 g bloem, 60 g boter of margarine, 2 eierdooiers.

Kook de gewassen en aan stukken gesneden kip gaar in het water met zout en de kruiden (± 2 1/2 uur). Zeef de bouillon en snijd de zachte, witte stukjes vlees van de kip af om als garnituur in de soep

te dienen. Voeg de bouillon, na er zorgvuldig het vet afgeschept te hebben, roerende bij de boter of margarine die gesmolten is en daarna met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende gaar koken (10 min.). Verwarm er de stukjes vlees in, doe er de rijst, die in wat kippenbouillon of water met zout gaar gekookt is, in, en giet de soep voorzichtig bij de eierdooiers, die in de soepterrine geklopt zijn.

76. Koninginnesoep.

1/2 kg kippenpoulet, 1 l water, zout, foelie, Spaanse peper, wortel, takje peterselie, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, 1 eierdooier, 1 dl room.

Bereid de soep als in recept 75 beschreven is, maar neem geen rijst en maak de soep af met de dooiers, die met de room zijn losgeklopt.

77. Witte soep (potage à la crème).

1 l bouillon van 500 g kalfsschenkelvlees of kalfspoulet, stukje foelie, stukje Spaanse peper, wat peterselie, 30 g tapioca, 1 eierdooier, 1 dl room.

Trek op de gewone wijze geurige bouillon van het vlees met het water en de kruiden. Giet hem enige malen door een flanellen of dubbelgevouwen linnen doek, tot hij volkomen helder geworden is. Kook er de gewassen en geweekte tapioca in gaar (± 3/4 à 1 uur) en giet de soep voorzichtig flink roerende, bij de eierdooier, die met de room geklopt is, in de soepterrine.

78. Witte ragoûtsoep.

1 l bouillon van kalfsschenkelvlees, stukje foelie, stukje Spaanse peper, mespunt thijm, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 50 g kalfsgehakt, kleine stukjes zwezerik en kalfstong, 3/4 blikje champignons met het vocht, 1 eierdooier, wat room, (wat citroensap).

Trek op de gewone wijze bouillon van het kalfsvlees met de kruiden. Laat hem bekoelen, schep er het vet af en zeef hem. Snijd een klein gedeelte van kalfstong en zwezerik, die op de gewone wijze gaargekookt en zorgvuldig van vet en velletjes ontdaan zijn, in kleine stukjes. Meng het gehakt op de gewone wijze aan. Vorm er zeer kleine balletjes van, kook deze 10 minuten in wat water. Schep ze met een schuimspaan uit het vocht. Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, voeg er langzamerhand de gezeefde bouillon bij en laat de soep roerende 10 minuten doorkoken. Verwarm er dan even het vlees in, giet de soep voorzichtig bij de eierdooier, die met de room geklopt is. Voeg er de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij door midden gesneden,

bij, het vocht van de champignons en desverkiezende wat citroensap.

N.B. De bouillon van tong en zwezerik, die met dezelfde kruiden bij elkaar gekookt is, kan gedeeltelijk voor de soep gebruikt worden, maar is alléén niet geurig genoeg.

Het overgebleven vlees kan voor croquettes, schelpen enz. gebruikt worden.

79. Rode wijnsoep.

1/2 l rode wijn (Bordeaux), 1/2 l water, ± 100 g suiker, 35 g Siamsago of tapioca, schil van 1/2 citroen.

Breng het water met de citroenschil aan de kook, voeg er roerende de Siamsago of tapioca bij en laat deze op een zacht vuur meekoken, tot de korrels geheel doorschijnend geworden zijn (1/2 à 3/4 uur). Neem er dan de citroenschil uit, voeg er de wijn en de suiker bij en dien de soep als ze weer heet is geworden dadelijk op.

80. Niersoep.

1 l magere jus met water of 1 l water en 4 à 5 Maggi's Bouillonblokjes, 1 laurierblad, 2 kruidnagelen, 1 stukje Spaanse peper, 1 ui, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, 1 kalfsnier, (3/4 blikje champignons), wat Engelse saus en soya.

Was de nier, week hem enige uren in koud water en laat hem in kokend water gaar koken (± 1/2 uur). Neem hem er uit en snijd hem in kleine stukjes. (De bouillon van de nier wordt bij voorkeur niet gebruikt, daar er een onaangename smaak aan kan zijn.) Laat in de magere jus met water of de bouillon de kruiden en de gesnipperde ui trekken. Zeef dit vocht en voeg het langzamerhand roerende bij de boter of margarine, die gesmolten is en daarna met bloem samen, aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende 10 minuten doorkoken, verwarm er dan de stukjes nier in. Voeg er voor het opdoen Engelse saus en soya naar smaak en desverkiezende wat champignons bij.

N.B. De hoeveelheid water, die bij de jus gevoegd moet worden, hangt er geheel van af, hoe zout deze is. Mocht de kleur te licht dreigen te worden, dan kunnen boter of margarine en bloem lichtbruin gefruit of de soep kan door caramel (d.w.z. gebrande suiker met wat water) donkerder gemaakt worden.

81. Bruine ragoûtsoep.

1 l bouillon, foelie, Spaanse peper, wortel, ui, kruidnagelen en laurierbladen, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, 50 g kalfsgehakt, 1/2 blikje champignons, desverkiezend stukjes gekookte ossentong, wat Engelse saus en soya of wat Madeira.

Trek op de gewone wijze bouillon met de kruiden. Zeef die en voeg ze roerende bij de boter of margarine en bloem, die samen bruin gefruit zijn. Laat de soep roerende gaar koken (10 min.), doe er de gekookte balletjes gehakt, de champignons en desverkiezende stukjes ossentong in. Giet vàn het vuur wat Engelse saus en soya of wat Madeira bij de soep.

82. Schildpadsoep (10 à 12 personen).

1 kalfspoot, 250 g runderschenkelvlees, 3 grote uien, ½ grote wortel, 70 g boter of margarine, 4 kruidnagelen, 6 laurierbladen, wat thijm en marjolein. 20 gekneusde witte peperkorrels, (wat Cayennepeper), 90 g bloem, 90 g boter of margarine, wat Engelse saus en soya of wat Madeira.

Was de poot en laat hem gedurende 1 uur met 1 l water zachtjes koken. Snijd er dan de mooie stukjes vlees af om later als garnituur in de soep te dienen.

Bak in 70 g boter of margarine het aan dobbelsteentjes gesneden schenkelvlees, de gesnipperde uien en wortel bruin, maar zorg, dat deze massa niet brandt. Voeg er zo nodig een weinig water bij. Doe ze in een pan, voeg er de kalfspoot en 1 l water bij en laat alles samen 3 uur trekken. Giet er de bouillon door een zeef af, voeg er opnieuw 1 l water bij en laat dit aftreksel weer 3 uur zachtjes trekken. Zeef het, laat het bekoelen en schep dan het vet der 3 aftreksels af. Voeg ze bij elkaar en laat ze met de kruiden gedurende een kwartier zachtjes koken. Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, wrijf er alle klontjes uit en voeg er langzamerhand de gezeefde bouillon bij. Laat de soep roerende gaar koken (10 min.), verwarm er de stukjes vlees van de poot in en voeg er van het vuur wat Engelse saus en soya of Madeira bij.

N.B. Als de soep niet scherp genoeg van smaak is, kan er wat Cayennepeper in gedaan worden.

83. Ossestaartsoep (6 pers.).

1 ossestaart, 1½ l water, 70 g boter of margarine, 1 grote wortel, 3 uien, bosje selderijgroen, 10 witte peperkorrels, 3 laurierbladen, 4 kruidnagelen, voor 't binden: 60 g bloem, 60 g boter of margarine, wat Engelse saus en soya, (wat Madeira).

Was de staart, snijd of hak hem in stukjes en bak die in de boter of margarine met de gesnipperde wortel, gesnipperde uien en gehakte selderij gelijkmatig bruin. Doe alles in een pan, voeg er de kruiden en het water bij en laat het 2 uur zachtjes koken. Vul van tijd tot tijd de bouillon bij om te voorkomen, dat deze te veel verkookt. Zeef de bouillon, laat hem bekoelen, schep er het vet af en voeg hem

roerende bij de boter of margarine die gesmolten is en daarna met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de soep roerende gaar koken (± 10 min.) en voeg er van het vuur wat Engelse saus en soya of wat Madeira en desverkiezende een paar mooie stukjes vlees van de staart bij.

N.B. Gebruik het afgeschepte vet in plaats van de 60 g boter of margarine of bewaar het voor het braden van rundvlees.

84. Hazensoep.

Wat overgebleven haas, 1 l magere hazenjus met water, een paar gesnipperde worteltjes, een stukje Spaanse peper, 50 g ui, 1 laurierblad, 2 kruidnagelen, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, wat zout, wat Cayennepeper, rode wijn of wat Engelse saus en soya.

Laat de in stukken gesneden overgebleven haas zachtjes trekken (1 à 1½ uur) in de hazenjus, waarbij de kruiden en zoveel water gevoegd is, dat deze niet meer te zout is. Zeef dit en voeg het bij de boter of margarine die gesmolten is en daarna met de bloem samen, roerende aan de kook gebracht is. Laat de soep roerende 10 minuten doorkoken. Voeg er het in kleine gelijke stukjes gesneden hazenvlees bij en desverkiezende wat Cayennepeper. Roer er van het vuur de wijn of de Engelse saus en soya door.

TUSSENGERECHTEN EN TWAALFUURSCHOTELS

85. Filosoof.

300 g koud vlees of minder, 1 kg gekookte aardappelen, 100 g ui, 40 g vet van jus, boter of margarine, ± 4 dl magere jus met water, melk of bouillon, peper, zout, nootmuskaat.

1E MANIER: Hak of maal het vlees fijn, maak de aardappelen fijn. Bak de gesnipperde uien lichtbruin. Vermeng deze met het vlees en de aardappelen, maak alles vochtig met de magere jus met water (melk of bouillon), tot het de dikte van aardappelpurée gekregen heeft. Doe het in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, maak de bovenkant glad, strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter op, maak de rand van het schoteltje schoon en laat de filosoof in een matig warme oven bruin worden.

2E MANIER: Hak of maal het vlees fijn. Maak de aardappelen fijn. Bak in het vet de gesnipperde uien lichtbruin. Leg alles laag om laag in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, maar zorg, dat de laatste laag uit aardappelen bestaat. Maak het

vochtig met de jus met water en maak het af als boven aangegeven is.

3E MANIER: Leg het in plakjes gesneden vlees met de plakjes aardappel en de gebakken uien laag om laag in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is. Zorg dat de laatste laag uit aardappelen bestaat. Maak alles vochtig met de jus met water en maak het af als onder de 1e manier aangegeven is.

4E MANIER: Maak van het gehakte vlees met de gebakken uien en wat jus met water een bal. Leg die midden in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, leg er aardappelpurée, die op de gewone wijze bereid is, omheen en maak het schoteltje af als onder de 1e manier aangegeven is.

86. Jachtschotel.

300 g koud vlees of minder, 1 kg gekookte aardappelen, 100 g ui, 300 g zure appelen, 40 g vet van jus, margarine of boter, ± 4 dl magere jus met water of bouillon of 4 dl water met 2 Maggi's Bouillonblokjes, of 1/2 Maggi's Justablet, peper, zout, nootmuskaat.

Voor de bereiding zie filosoof (recept 85) 3e manier.

Door dit schoteltje worden echter gesnipperde zure appelen gedaan.

87. Bonenfilosoof.

150 g bruine bonen, 1/2 kg gekookte aardappelen, 200 g uien, 40 g boter of margarine, marmite, zout.

Kook de gewassen en 24 uur geweekte bonen op de bekende manier gaar en maak ze fijn.

Fruit de gesnipperde uien in de boter of margarine voorzichtig lichtbruin. Maak de gekookte aardappelen fijn. Vermeng bonen, uitjes en aardappelen met elkaar. Maak de massa vochtig met het bonennat. Breng het geheel op smaak met zout en marmite (dat met water is aangemengd). Doe de massa in een vuurvast schoteltje, dat met een beetje water is omgespoeld. Maak het schoteltje af, als in recept 85 is aangegeven.

88. Rijst met kerry of kerryschoteltje.

300 g vleesresten, 500 g gekookte rijst, 40 g vet van jus, margarine of boter, 75 g ui, 1 volle theelepel kerry, wat magere jus met water of wat bouillon, of 1/2 Maggi's Justablet, peper, zout, nootmuskaat.

Hak of maal het vlees fijn, bak in het vet de gesnipperde ui en de kerry lichtbruin. Roer dit door de gaargekookte koude rijst en het gehakte vlees, maak alles vochtig met de bouillon of de jus met

water. Voeg er, zo nodig wat peper, zout en nootmuskaat bij. Doe het mengsel in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, bestrooi het met paneermeel, leg er een paar klontjes boter of margarine op en laat er in de oven een bruin korstje op komen.

N.B. Ook kan men het mengsel laag om laag met plakken tomaat in het schoteltje leggen en daarbij zorgen, dat de bovenste laag uit tomaat bestaat.

89. Haché.

300 g koud vlees, 50 g bloem, 50 g vet van jus en 1/2 l water met 2 Maggi's Bouillonblokjes, 1/2 l verdunde magere jus of 1/2 Maggi's Justablet, 2 laurierbladen, 3 kruidnagelen, (stukje Spaanse peper), 300 g uien, 1/2 dl azijn, Maggi's Aroma.

Bak in het vet de gesnipperde uien zeer lichtbruin, voeg er de bloem bij en bak, steeds roerende, meel en uien gelijkmatig bruin. Doe hierbij het vocht en de kruiden, laat de saus roerende 5 minuten doorkoken en voeg er het in dobbelsteentjes gesneden vlees en de azijn bij. Laat de haché op een zacht vuur minstens 1 uur langzaam stoven, maar roer er van tijd tot tijd in om aanbranden te voorkomen. Neem er vóór het opdoen de kruiden uit, voeg er desverkiezende een weinig suiker en Engelse saus en soya of Maggi's Aroma bij.

N.B. Wanneer de saus bij het opdoen te dun mocht zijn, kan men ze binden met wat aangemengde maïzena, die men roerende 3 minuten laat doorkoken.

De hoeveelheid water, die bij de jus gevoegd moet worden, hangt er geheel van af, hoe zout deze is.

90. Goulasch.

500 g vlees (b.v. lamsvlees), zout, 2 uien, 35 g bloem, 2 theelepels paprika, 2 à 3 eetlepels dikke tomatenpurée, 50 g vet, boter of margarine.

Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Schud het dooreen met de bloem, die met zout is gemengd.

Maak het vet heet in de braadpan en bak daarin, onder af en toe schudden, het vlees tot het begint te kleuren. Voeg de gesnipperde uien toe en laat ze licht bruin worden. Doe paprika en tomatenpurée bij het vlees en voeg er zoveel water bij dat het vlees bijna onderstaat. Laat de goulasch dichtgedekt 1 1/2 uur zachtjes stoven, roer het gerecht af en toe om en voeg zo nodig nog eens wat water toe.

Geef bij goulasch aardappelpurée of droge rijst.

91. Vleeskoekjes.

200 g vleesresten, 100 g oud brood, 1 ei, 1 klein uitje of preitje, wat fijn gesneden peterselie, Maggi's Aroma naar smaak, peper, zout, nootmuskaat, 30 g vet van jus, boter of margarine.

Hak of maal het vlees fijn, week het brood in wat water of melk, knijp het tussen twee lepels uit, vermeng het met het geklopte ei, het vlees, de fijngehakte ui of prei, peterselie, kruiden alsmede enige druppels Maggi's aroma. Vorm er 8 platte koekjes van en bak deze in de koekepan met wat overgebleven vet van jus aan beide kanten bruin.

N.B. Men kan de koekjes vóór het bakken ook door geklopt ei met water en daarna door paneermeel wentelen.

92. Gehakt van vleesresten.

300 g vleesresten, 125 g oud brood, 1 ei, 50 g uien, wat peterselie, peper, zout, nootmuskaat, 50 g vet van jus, boter of margarine.

Bereid het gehakt zoals in recept 91 aangegeven is. Vorm er één grote of vier kleine ballen van en bak die met wat overgebleven vet van jus in de koekepan aan alle kanten bruin. Maak de jus met wat water af.

93. Hamballetjes.

200 g ham, 250 g gekookte aardappelen, 50 g oud brood zonder korst, wat melk, peper, wat zout, 30 g boter, margarine of frituurvet.

Hak de ham fijn, vermeng hem met fijngemaakte aardappelen en het brood, dat in wat water of melk geweekt en tussen twee lepels uitgedrukt is. Voeg er peper en zout naar smaak bij en roer alles zodanig door elkaar, dat het zich goed vermengd heeft. Vorm er kleine balletjes van, wentel deze door paneermeel en bak ze in de koekepan, waarin de boter lichtbruin gemaakt is, of in het hete frituurvet aan alle kanten bruin.

94. Halve gedraaide.

250 g koud vlees, 8 gekookte aardappelen, 1 hardgekookt ei, 4 zure uitjes, 4 zure augurkjes, wat olie, azijn, peper en zout, peterselie om te garneren.

Maak de aardappelen fijn, vermeng ze met het gehakte vlees, 3 gehakte uitjes en 3 gesnipperde of gehakte augurkjes. Roer er zoveel slaolie, azijn, peper en zout door, tot een samenhangende, goed smakende massa verkregen is. Leg het mengsel op een schotel, maak het glad, maar zorg, dat het in het midden iets hoger is dan

aan de kanten. Garneer het met de overgebleven uitjes, augurkjes, 4e partjes hardgekookt ei en frisse takjes peterselie.

N.B. In plaats van olie en azijn kan men ook wat mayonnaise of slasaus door het mengsel roeren.

95. Haringsla.

2 haringen, 2 zure appelen, 1 ei, 1 biet, 8 gekookte aardappelen, 1 kropje sla of 1 struik krulandijvie of 100 g veldsla, wat uitjes en augurkjes
± 3 eetlepels slaolie } *of wat mayonnaise of slasaus*
± 2 eetlepels azijn }
desverkiezende wat peper en zout.

Maak de haringen schoon, zoals in recept 5 aangegeven is. Snijd ze in kleine stukjes. Kook het ei hard (8 min.), pel het, scheid het wit van de dooier en maak beide apart fijn. Schil en snipper de appelen, maak de aardappelen fijn. Maak de sla schoon, snijd ze fijn, was ze en sla ze zo droog mogelijk uit. Schil de gekookte biet, snijd ze aan plakjes van ± $^1/_4$ cm dikte en snijd deze weer aan kleine dobbelsteentjes. Vermeng van al deze ingrediënten het grootste deel met elkaar, maar houd een klein deel achter voor garnering, echter niet van de appelen, omdat deze zo spoedig verkleuren. Roer er naar smaak olie en azijn of wat mayonnaise door en wat peper en zout.

Leg dit mengsel op een schotel, maak het glad, maar zorg, dat het in het midden iets hoger ligt dan aan de kanten. Gebruik het overgeblevene als garnering en leg er dit in vakken of strepen op, maar zorg, dat de onderliggende massa geheel bedekt is. Garneer de schotel verder met uitjes en augurkjes.

N.B. Men kan het ei ook in 4e of 6e partjes snijden en deze alleen als garnering gebruiken.

96. Huzarensla.

250 g koud vlees, 2 zure appelen, 1 ei, 8 gekookte aardappelen, 1 biet, 1 kropje sla of 1 struik krulandijvie of 100 g veldsla, wat uitjes en augurkjes
± 3 eetlepels slaolie } *of wat mayonnaise of slasaus*
± 2 eetlepels azijn }
desverkiezende wat peper en zout.

Bereid de huzarensla evenals haringsla in recept 95, doch gebruik vlees in plaats van haringen.

97. Hoofdkaas à la minute of gemarineerd vlees.

400 g vleesresten, 2$^1/_2$ dl jus met water of bouillon of 2$^1/_2$ dl water

met één Maggi's Bouillonblokje, ± 1 dl zachtzure azijn, 8 g witte gelatine, peper, zout, nootmuskaat, ingemaakte uitjes en augurkjes, (kappertjes), peterselie, 2 hardgekookte eieren.

Hak of maal het vlees fijn; week de gelatine 10 minuten in koud water, knijp hem goed uit, en los hem daarna in de verwarmde jus met water (of bouillon) op. Roer hierdoor het vlees, de azijn, het zout, de peper en nootmuskaat. Spoel een stenen puddingvorm met koud water om, garneer die langs de bodem en de zijwanden met vierde partjes hardgekookt ei, kappertjes, stukjes augurk en frisse takjes peterselie. Druk er voorzichtig het vleesmengsel in en laat het koud en stijf worden. Stort de hoofdkaas op een vleesschotel en garneer de schotel met uitjes, augurkjes, peterselie en het overgebleven ei.

N.B. Men kan door het mengsel ook een paar fijngehakte uitjes en augurkjes roeren.

98. Panvis.

250 g gekookte stokvis (= 100 g ongeweekte, rauwe stokvis), 400 g gekookte rijst of gort, 1 kg aardappelen, 100 g ui, 50 g boter of margarine, wat stokviswater of overgebleven mosterdsaus, peper, zout, nootmuskaat, paneermeel.

Verwijder zorgvuldig de velletjes en graten van de overgebleven stokvis (hoe warmer dit geschiedt, hoe gemakkelijker het gaat). Maak de stokvis fijn, vermeng hem met de rijst, de fijngehakte aardappelen, de uien, die gesnipperd en in boter of margarine lichtbruin gebakken zijn, wat stokviswater (of overgebleven mosterdsaus), tot het mengsel de vereiste dikte gekregen heeft. Voeg er naar smaak peper, zout en nootmuskaat bij. Doe alles in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter op en laat het schoteltje in de oven bruin worden.

99. Visschotel met aardappelen.

350 g overgebleven gekookte vis, ³/₄ kg gekookte aardappelen, 40 g boter of margarine, 1 citroen, wat overgebleven botersaus of wat melk, paneermeel.

1E MANIER. Neem de vis (zo warm mogelijk) van de graat, maak hem fijn, vermeng hem met de fijngemaakte aardappelen, maak het mengsel vochtig met wat overgebleven botersaus of wat melk, voeg er zo nodig wat zout bij, doe alles in een vuurvast schoteltje, dat met water omgespoeld is, strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter en een paar uitgetande schijfjes citroen op en laat het schoteltje in de oven bruin worden.

2E MANIER. Neem de vis (zo warm mogelijk) van de graat, leg hem in stukken in 't midden van een vuurvast schoteltje, giet er wat water met zout en citroensap over, leg er een paar klontjes boter en een paar uitgetande schijfjes citroen op. Leg er een rand van aardappelpurée omheen, gemaakt van de gekookte aardappelen, ± 3 dl melk, 20 g boter of margarine, wat peper, zout, nootmuskaat. Strooi over het schoteltje wat paneermeel en laat het met een paar klontjes er op in de oven bruin worden.

3E MANIER. Snijd de aardappelen in plakjes en leg die laag om laag met de vis in een vuurvast schoteltje. Maak elke laag vochtig met wat saus of wat melk, druppel hier en daar wat citroensap over de vis. Zorg, dat de bovenste laag uit aardappelen bestaat. Strooi er wat paneermeel overheen, leg er wat boter of margarine en een paar uitgetande schijfjes citroen op en laat het schoteltje in de oven lichtbruin worden.

100. Viskoekjes.

200 g visresten (zonder graat of vel), 30 g oud brood, 1/2 ei, peper, zout, nootmuskaat, fijne peterselie, 30 g boter of margarine.

Hak de overgebleven vis, na er zorgvuldig de graatjes en velletjes uitgenomen te hebben, fijn. Vermeng hem met het brood, dat met het water of de melk geweekt en tussen twee lepels uitgeknepen is, het ei en de kruiden. Vorm er 4 platte koekjes van en bak die in de boter of margarine aan beide kanten lichtbruin.

N.B. Men kan de koekjes ook vóór het bakken door geklopt ei met water en daarna door paneermeel wentelen.

101. Leverbroodjes.

levers van schelvis of kabeljauw, peper, zout, 4 dunne sneetjes oud brood zonder korst.

Kook de lever van schelvis of kabeljauw op de gewone wijze gaar (zie recept 179), wrijf hem fijn en vermeng hem met wat peper en zout. Leg dit mengsel op langwerpige vierkante stukjes brood, die van de korst ontdaan en in de oven lichtbruin geroosterd zijn.

102. Vlees in schelpen (8 stuks).

250 g vleesresten, ± 2 1/2 dl melk, bouillon of jus met water, 30 g bloem, 30 g boter of margarine of 18 g maïzena Duryea, wat fijne peterselie, peper, zout, nootmuskaat, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Hak of maal het vlees fijn. Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, voeg er bij kleine

scheutjes roerende het vocht bij en blijf roeren, tot de saus goed doorgekookt heeft en gaar is (10 min.) of maak een maïzenasaus (zie recept 329). Vermeng hem dan met het vlees en de kruiden. Vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor ongeveer $^3/_4$. Strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter of margarine op, maak de rand der schelpen schoon met een vochtig doekje of kwastje en laat ze in een matig warme oven lichtbruin worden.

103. Garnalen in schelpen (8 stuks).

200 g garnalen, ± 2$^1/_2$ dl melk of half room, half melk, 30 g bloem, 30 g boter of 18 g maïzena Duryea, wat fijne peterselie, peper, zout, nootmuskaat.

Zoek de garnalen goed uit en was ze in water met zout. Bereid de saus, zoals in recept 102 of recept 329 aangegeven is. Vermeng hem met de garnalen en de kruiden. Vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor ongeveer $^3/_4$. Maak ze af, zoals in recept 102 aangegeven is.

N.B. Wanneer men zelf de garnalen gepeld heeft, behoeven ze niet gewassen te worden.

104. Vis in schelpen (8 stuks).

250 g visresten (zonder graat of velletjes) ± 2$^1/_2$ dl melk, 30 g bloem, 30 g boter of margarine of 18 g maïzena Duryea, peper, zout, nootmuskaat, fijne peterselie, 10 g boter of margarine.

Hak de vis, na er de graten en velletjes uitgenomen te hebben, fijn. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is. Vermeng hem met de vis en de kruiden. Vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor ongeveer $^3/_4$. Maak ze af, zoals in recept 102 aangegeven is.

105. Macaroni in schelpen (8 stuks).

75 g macaroni, peper, zout, 50 g ham, 60 g oude Goudse kaas, 35 g bloem, 35 g boter of margarine of 25 g maïzena Duryea, 30 g boter of margarine, 3$^1/_2$ dl melk, paneermeel, 10 g boter of margarine, zout, peper.

Breek de macaroni in stukken, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout of bouillon ($^1/_2$ uur) en schep af en toe om. Giet ze af. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is. Roer er de gehakte ham en de geraspte kaas en zo luchtig mogelijk de aan stukjes gesneden macaroni door. Voeg er naar smaak peper en zout

bij en vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor ongeveer $^3/_4$. Maak ze af, zoals in recept 102 beschreven is.

N.B. In plaats van dit mengsel kan men ook het mengsel voor macaroni met ham en kaas (zie recept 126) nemen.

106. Zwezerik in schelpen (8 stuks).

1 zwezerik, $^1/_2$ blikje champignons, 2 dl bouillon, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, $^1/_2$ dl room of melk, 1 eierdooier, peper en zout, stukjes foelie, stukje Spaanse peper, mespunt thijm, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Week de zwezerik een half uur in koud water, zet hem daarna met vers koud water op, giet dit er af als het kookt en laat de zwezerik in ruim kokend water met zout en de kruiden gaar koken (20 à 30 min.) Overgiet hem met koud water, pel hem en snijd hem aan kleine stukjes. Hak de champignons fijn. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is, doch gebruik in dit geval de gezeefde zwezerikbouillon. Vermeng hem met de eierdooier, die met de room of melk geklopt is, de zwezerik en de champignons. Roer er peper en zout naar smaak door. Vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor $^3/_4$. Maak ze af, zoals in recept 102 beschreven is.

107. Hersens in schelpen (8 stuks).

hersens van één rund, 2 kruidnagelen, 4 witte peperkorrels, $2^1/_2$ dl bouillon, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, zout en peterselie, paneermeel, 10 g boter of margarine, wat citroensap.

Week de hersens een paar uren in koud water, zet ze op met ruim kokend water, zout, kruidnagelen en peperkorrels en laat ze gaar koken (25 à 30 min.). Ontvel ze. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is, doch gebruik in dit geval de gezeefde bouillon. Vermeng hem met de aan stukjes gesneden hersens en de gehakte peterselie, voeg er zout en citroensap naar smaak bij en vul met dit mengsel de vochtig gemaakte schelpen voor ongeveer $^3/_4$. Maak ze af, zoals in recept 102 beschreven is.

108. Gevulde broodjes.

6 kleine broodjes, 150 g koud vlees, $1^1/_2$ dl melk, bouillon of jus met water, 15 g bloem, 15 g boter of margarine of 7 g maïzena Duryea, 15 g boter of margarine, gehakte peterselie, peper, zout, nootmuskaat, 40 g boter of margarine om te besmeren.

Snijd het bovenste kapje van de broodjes af, hol ze uit en besmeer de binnenkant met wat gesmolten boter of margarine. Hak het vlees en de gewassen peterselie fijn en roer dit met de kruiden door het

sausje, dat gemaakt is als dat voor „vlees in schelpen” (recept 102). Vul met dit mengsel de broodjes en leg er de uitgeholde en besmeerde dekseltjes op. Besmeer de gehele buitenkant met gesmolten boter of margarine en laat de broodjes op een bakblik of in een braadslede in een matig warme oven warm en knappend worden, maar zorg, dat ze niet te bruin worden.

N.B. Men kan in plaats van vlees ook garnalen nemen. Bereiding en hoeveelheid blijven in dat geval dezelfde.

109. Eierbroodjes.

4 kleine broodjes, 2 hardgekookte eieren, 10 g bloem, 10 g boter of margarine, 1 dl melk of bouillon, wat peterselie, 4 champignons, zout, peper, mosterd, desverkiezend wat citroensap, 15 g boter of margarine om te besmeren.

Bereid de saus, zoals in recept 102 beschreven is. Snijd de gepelde eieren in dobbelsteentjes en roer deze met peper, zout, mosterd en desverkiezende wat citroensap door de saus. Voeg er de gehakte champignons bij en bereid de broodjes verder, zoals in het vorige recept beschreven is.

110. Eierschotel met tomatensaus.

4 hardgekookte eieren, 3 dl tomatensaus, 75 g rijst of gort, zout, peterselie.

Snijd de hardgekookte en gepelde eieren in de lengte middendoor. Leg ze met de platte kant op een verwarmde schotel. Doe de gaar gekookte rijst (zie recept 569) zo vlug mogelijk in met koud water omgespoelde eierdopjes en stort ze tussen de eieren. Bedek de eieren met de tomatensaus (zie recept 340) en presenteer de rest erbij. Leg hier en daar een takje peterselie.

111. Sandwiches.

Neem voor sandwiches oud casinobrood, dat van de korst wordt ontdaan en in de lengte in plakken wordt gesneden.

Gebruik voor picnic- en lunch-sandwiches dikkere sneetjes dan voor gelegenheidssandwiches.

Gebruik bij het smeren van het brood zachte boter of margarine. Roer b.v. de boter of margarine ’s winters in een verwarmde kom tot z.g. room. Vermeng ze desgewenst met wat mosterd of mosterdpoeder, met wat zout, gehakte peterselie of geknipte bieslook. Hak een zuur uitje of augurkje of beide fijn en roer dit door de boter. Meng er wat gehakte ui of paprikapoeder, Engelse saus of kerry doorheen. Gebruik, indien gewenst, een combinatie van deze toevoegsels.

Maak één van deze „boter"mengsels bij de z.g. *hartige sandwiches*; dit zijn sandwiches met b.v. gehakt vlees, gehakt kippenvlees, kaas, plakjes ei, schijfjes tomaat of komkommer.

Probeer ook eens een sandwich met sla in fijne reepjes gesneden op de éne snede van het brood en besmeer de tweede snede met mayonnaise.

Maak eens een smakelijke vulling van fijn verdeelde, gekookte vis, vermengd met citroensap of mayonnaise.

Verschillende pasta's komen gereed voor het gebruik in de handel voor. Gebruik dan als vulling b.v. ansjovispasta, paté de foie gras, leverpastei, spread, enz. enz.

Kreeftenboter is te maken van fijngestampte, gekookte kreeft, vermengd met tot room geroerde boter.

Meer bekend als vulling zijn: dunne plakjes ham, tong, rookvlees, pekelvlees, leverworst, gerookte zalm enz. enz.

Een eenvoudige vulling is aan plakjes gesneden radijs met fijn zout.

Minder bekend zijn: kastanjepurée met boter, geraspte kaas met fijngewreven banaan, fijngemalen noten met fijn zout.

Gebruik bij het maken van *zoete sandwiches*, jam, marmelade, gelei, fijngesneden geconfijte vruchtjes gedoopt in wat room of vochtig gemaakt met wat sinaasappelsap.

Begin, als boter of „boter"mengsel en vulling klaar zijn, het brood te snijden. Neem daarbij een zéér scherp mes en snijd de korst van één der lange kanten van het brood af. Besmeer het brood met boter of met één van de botermengsels en snijd er een zéér dun sneetje af. Besmeer het brood weer met boter of nu met wat mayonnaise. Snijd een zeer dunne snee van het brood af. Ga zo voort tot al het brood verbruikt is. Beleg dan de sneden, die alleen met boter besmeerd zijn met de vulling en druk er de andere sneden met de beboterde kant naar beneden stevig op. Snijd de korstjes er af en verdeel het brood in vierkante, driehoekige of ruitvormige figuren. Snijd, desverkiezende, een klein hoekje van de bovenkant weg om te laten zien, wat er tussen ligt.

Druk indien andere modellen gewenst zijn, met behulp van uitsteekvormpjes, glazen of borstplaatringen, deze vormen uit lange sneden brood, b.v. rondjes, halve maantjes, harten enz. Besmeer de stukjes brood na het uitdrukken en vul ze daarna.

Neem, indien *opgerolde sandwiches* gemaakt moeten worden, vers brood. Oud brood kan ook wel gebruikt worden, maar snijd er dan eerst de korsten af en wikkel het brood daarna een uur in een vochtige doek.

Besmeer een korte kant van het brood met boter of met het „boter"mengsel en snijd een zéér dun sneetje van het brood af. Spreid de vulling over de snede uit. Rol het sneetje met de vulling naar binnen op en leg het in een servet of doek met de open kant

naar onderen. Rol, als alle sandwiches klaar zijn, de doek of het servet om de rolletjes en leg ze op een koele plaats tot ze gebruikt worden. Door de boter, door het koelen hard geworden, zullen de rolletjes bij elkaar blijven. Bewaar de sandwiches in een enigszins vochtige doek en leg ze even voor het gebruik op een met een vingerdoekje belegde schaal.

112. Kaassandwiches (warm).

8 dunne sneetjes casinobrood zonder korst, 8 plakjes ham, 16 plakjes kaas, ± 40 g boter of margarine.

Snijd oudbakken brood (liefst casinobrood) in gelijke, dunne sneetjes. Snijd er de korstjes af. Leg op elk sneetje een plakje kaas, dat er juist op past. Leg op de helft der sneetjes een passend plakje ham en leg er nu de andere sneetjes, met de kaas naar beneden, op. Laat boter of margarine lichtbruin worden in de koekepan, leg er voorzichtig de kaassandwiches in en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Pas met het omkeren op, dat de lagen niet van elkaar schuiven, houd ze dus liefst met vork of mes tegen.

N.B. Men kan de kaassandwiches aan de koffietafel geven of als tussengerecht, ter vervanging van croquetjes, schelpen, enz.

113. Gebakken kaas.

4 niet te dunne plakken kaas à 50 g per stuk, 60 g boter of margarine, 1 eiwit, paneermeel.

Snijd van de kaas de korst af. Klop het eiwit los met één lepel water. Haal de plakken door het eiwit, laat ze goed uitlekken en haal ze nog eens door paneermeel. Bak de plakken in de boter of margarine, die donkerbruin gemaakt is, vlug aan weerskanten bruin. Maak de jus op de gewone wijze af. Dien gebakken kaas zo heet mogelijk op.

Geef de gebakken kaas bij bloemkool, schorseneren, prei.

114. Vleespannekoekjes (± 8 stuks).

2 eieren, 100 g bloem, ± 2 dl melk, wat zout, 40 g boter of margarine, voor 't vulsel: ± 200 g koud vlees (liefst kalfs- of half kalfs-, half varkensvlees), wat melk, jus met water of bouillon, peper, zout, nootmuskaat, peterselie, 25 g ui, 15 g boter of margarine.

Snijd of maal het vlees fijn, maak de gesnipperde ui gaar in de boter of margarine, maar zorg, dat deze licht van kleur blijft. Vermeng het vlees met de gesmoorde ui en het vet (desverkiezende door een zeef gewreven), het vocht en de kruiden en laat dit mengsel op een zacht vuur langzaam doorstoven.

Klop de eieren met wat zout, voeg er het meel bij en de kleinste helft van de melk. Roer uit dit beslag de klontjes en voeg er langzamerhand de overige melk bij.

Bak van dit beslag in een flensjespan acht kleine pannekoekjes aan beide kanten lichtbruin en gaar. Leg op de helft van elk pannekoekje een weinig vleesmengsel en sla er de andere helft overheen. Leg de pannekoekjes stersgewijs op een ronde schotel met wat frisse takjes peterselie er tussen.

115. Linzenplakjes.

250 g gekookte linzen, 30 g oud brood, 50 g ui, 1 rauw ei, 1 hardgekookt ei, 100 g boter of margarine, sap van 1/4 citroen, paneermeel, (één grote appel), zout.

Kook de linzen op de bekende wijze gaar (zie recept 494). Maak ze fijn en vermeng ze met het geweekte en fijngemaakte brood, de zeer fijngesnipperde en gefruite uitjes, het fijn verdeelde hardgekookte ei, de eierdooier en citroensap. Maak hiervan 8 plakjes en haal deze door paneermeel. Klop het eiwit met 1 lepel water los en haal hier de plakken door. Haal ze daarna door het paneermeel en laat ze aan beide kanten bruin bakken. Maak de jus af met linzennat. Leg desgewenst op iedere plak een schijfje gebakken appel.

116. Vleescroquetjes (8 stuks).

150 g vleesresten, 1 1/2 dl melk, bouillon of jus met water, 20 g bloem, 20 g boter of margarine, peper, zout, nootmuskaat, gehakte peterselie, 1/2 ei of één eiwit om te paneren, 2 blaadjes gelatine of 4 g poedergelatine, paneermeel, frituurvet.

Maak het vlees fijn. Bereid de saus zoals in recept 102 aangegeven is. Vermeng hem met het vlees en de kruiden en laat het mengsel, uitgespreid op een bord, koud en bijna stijf worden. Neem op een lepel ongeveer een achtste deel van dit deeg, maak dit met een andere lepel zo glad mogelijk, rol het door fijn paneermeel, vorm er een croquetje van, maar zorg, dat er geen barstjes in zijn. Rol dit door het ei, dat met water geklopt is (op één ei rekent men 2 lepels water, op één eiwit één lepel water), maar zorg, dat dit overal het croquetje raakt. Rol het daarna nog eens door paneermeel en bak 3 à 4 croquetjes tegelijk in heet frituurvet, bruin en knappend. Zorg vooral, dat de croquetjes geheel onder het vet liggen. Neem ze er met een schuimspaan uit en laat ze op grauw papier even uitdruipen. Stapel ze pyramidevormig op een schaaltje, waarop een vingerdoekje ligt en garneer ze met takjes gebakken peterselie. Was en droog hiervoor de peterselie en bak de peterselie

vóór men de croquetjes bakt. Zeef het vet steeds na het gebruik.

N.B. Wanneer men weinig tijd heeft om het mengsel stijf te laten worden kan men in het sausje 2 bladen in koud water geweekte gelatine oplossen of er 4 g ongeweekte poedergelatine in oplossen.

Behalve van het in recept 226 beschreven frituurvet kan men ook bijzonder goed gebruik maken van in de handel verkrijgbaar Diamant-vet, dat uitstekend geschikt is voor dit doel. Het resultaat ervan is bij zoute, zowel als bij zoete fritures (b.v. sneeuwballen, appelbeignets enz.) uitstekend. Van de vetsmaak is, mits men het frituurvet goed heet laat worden, veel minder te merken dan bij het gebruik van bijv. reuzel.

117. Bitterballen.

Maak van het vleesmengsel kleine ronde balletjes en behandel ze op dezelfde wijze als de croquetjes.

118. Garnalencroquetjes (8 stuks).

150 g garnalen, 1½ dl melk, room of half melk, half room, 20 g boter of margarine, 20 g bloem, peper, zout, gehakte peterselie, 1 theelepeltje Maggi's aroma, ½ ei of één eiwit om te paneren, 2 blaadjes gelatine of 4 g poedergelatine, paneermeel, frituurvet.

Was de garnalen in water met zout. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is. Vermeng hem met de gelatine, de garnalen en de kruiden en laat het mengsel, uitgespreid op een bord, bijna stijf worden, maar zorg, dat het nog goed te hanteren is. Vorm er de croquetjes van op de wijze als voor vleescroquetjes (zie recept 116) aangegeven is, paneer deze dubbel en behandel ze verder geheel als vleescroquetjes.

N.B. Wanneer men de garnalen zelf gepeld heeft, kan het wassen achterwege blijven.

119. Viscroquetjes (8 stuks).

150 g visresten (zonder graatjes of velletjes), 1½ dl melk, room of half melk, half room, 20 g bloem, 20 g boter of margarine, peper, zout, nootmuskaat, peterselie, ½ ei of een eiwit om te paneren, paneermeel, frituurvet.

Maak de vis, na er de graten en velletjes uitgenomen te hebben, fijn. Bereid de saus, zoals in recept 102 aangegeven is. Vermeng hem met de vis en de kruiden en laat het mengsel uitgespreid op een bord stijf worden. Vorm er de croquetjes van op de wijze

als voor vleescroquetjes (zie recept 116) is aangegeven, paneer ze dubbel en behandel ze verder zoals vleescroquetjes.

120. Macaronicroquetjes (8 stuks). 1e recept.

50 g macaroni, 2 dl room of melk, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, 25 g ham, 30 g oude kaas, 2½ blad gelatine of 4 g poedergelatine, paneermeel, frituurvet.

Breek de macaroni in stukken, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout, of in bouillon (1½ uur) en roer af en toe. Laat ze droog uitlekken en snijd ze in kleine stukjes. Bereid de saus, zoals in recept 102 beschreven is. Los er, zo nodig, de geweekte gelatine in op. Vermeng het sausje met de geraspte kaas en de klein gesneden ham, roer er voorzichtig de aan kleine stukjes gesneden macaroni door, voeg er naar smaak peper en zout bij en laat het mengsel, uitgespreid op een bord, bijna stijf worden, maar zorg, dat het nog goed te hanteren is. Vorm er de croquetjes van, op de wijze als voor vleescroquetjes (zie recept 116) aangegeven is. Paneer deze dubbel en behandel ze verder als vleescroquetjes (recept 116).

121. Macaronicroquetjes (8 stuks). 2e recept.

50 g macaroni, 2 dl tomatensaus, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, zout, Maggi's aroma, paneermeel, frituurvet.

Bereid de croquetjes als in recept 120.
Gebruik desgewenst groentenresten of gesmoorde soepgroente als vulling.

122. Zwezerikcroquetten (12 stuks).

1 zwezerik, ½ blikje champignons, 2½ dl bouillon, ½ dl room, 35 g bloem, 30 g boter of margarine, 1 eierdooier, peper, zout, ½ ei of een eiwit om te paneren, 3 blaadjes gelatine, foelie, thijm, Spaanse peper, paneermeel, frituurvet.

Week de zwezerik een half uur in koud water, zet hem daarna met vers koud water op, giet het af, als het kookt en kook hem gaar (20 à 25 min.) in water met zout en kruiden. Overgiet hem met koud water, pel hem en snijd hem in kleine stukjes. Snijd de champignons fijn. Bereid de saus, zoals in recept 102 beschreven is, doch gebruik in dit geval de zwezerikbouillon. Los er zo nodig de geweekte gelatine in op, voeg hem bij de eierdooier, die met de room geklopt is, roer er de zwezerik, champignons, peper en zout naar smaak door en laat het mengsel, uitgespreid op een bord, bijna stijf worden, maar zorg, dat het nog goed te hanteren is.

Vorm er de croquetjes van op de wijze als voor vleescroquetjes aangegeven is (recept 116), paneer deze dubbel en behandel ze verder als vleescroquetjes recept 116).

123. Kaascroquetjes (± 10 stuks).

200 g geraspte oude kaas, 2 dl melk, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, 1 ei, peper, zout, paneermeel, frituurvet.

Verwarm roerende de boter of margarine met de bloem tot een glad mengsel, voeg er langzamerhand de melk en de room bij en laat de saus roerende gaar koken (± 10 min.). Vermeng hem met de geraspte kaas en naar smaak met peper en zout. Laat het mengsel uitgespreid bekoelen, vorm er op de gewone wijze croquetjes van (zie recept 116), paneer ze dubbel en bak ze in heet frituurvet bruin. Laat ze op grauw papier uitdruipen en leg ze op een schotel, die met een gevouwen vingerdoekje bedekt is.

124. Hambroodjes (8 stuks).

100 g ham, 100 g koud kalfsvlees, 20 g bloem, 20 g boter of margarine, 1 à 1½ dl water met zout of bouillon, 2 eieren, 8 dunne sneetjes oud brood, paneermeel, slaolie, zout, peper.

Maal de ham en het vlees door elkaar. Bereid de saus zoals in recept 102 beschreven is en vermeng er het vlees mee. Voeg er zo nodig wat zout en peper bij. Snijd dunne sneetjes oud brood, verwijder de korstjes en maak de stukjes gelijk van vorm. Besmeer ze met een dikke laag van het mengsel, zodanig, dat dit er in het midden hoger op ligt dan aan de kanten. Klop de eieren, week er de broodjes zolang in, tot ze er geheel ingetrokken zijn, bedruip de bovenkant telkens met het ei. Wentel ze door fijn paneermeel en bak ze in hete slaolie bruin. Laat ze op grauw papier uitdruipen en leg ze op een schaaltje, waarop een gevouwen vingerdoekje ligt.

125. Poulet met rijstrand.

100 g rijst, wat zout, 300 g kalfspoulet (om te stoven), desverkiezende 100 g kalfsgehakt, 4 dl kokend water, wat zout, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, (1 ei), foelie, thijm, stukje Spaanse peper.

Was het poulet en laat het zachtjes gaar koken in het kokende water met zout (± 1 uur) of smoor het gaar. Laat de kruiden in een lapje gebonden meekoken. (Maak het gehakt met wat geweekt oud brood, peper, zout en nootmuskaat aan, vorm er kleine balletjes van en kook deze, opdat de bouillon niet te vet wordt, apart in een weinig kokend water gaar. Het gehakt kan

echter ook weggelaten worden.) Neem het vlees en de kruiden uit de bouillon en voeg deze, flink roerende, langzamerhand bij de boter en de bloem, die samen aan de kook gebracht en waaruit zorgvuldig alle klontjes gewreven zijn. Laat het sausje roerende 10 minuten doorkoken en verwarm er dan het poulet (en de balletjes gehakt) in.

Kook de rijst op de gewone wijze gaar en druk ze zo stevig mogelijk in een met boter besmeerde of met water omgespoelde rand. Stort de rijst zo vlug mogelijk op een verwarmde schotel en leg het gestoofde poulet in het midden.

N.B. Desverkiezende kan door de rijst wat kerry gekookt worden. In dit geval wordt bij het poulet alleen foelie meegekookt. Ook kan men in het sausje wat citroensap doen en het met een ei of eierdooier afmaken.

126. Macaroni met ham en kaas.

200 g macaroni, 100 g ham, 100 g oude kaas, 3 dl macaroninat, 25 g boter of margarine, 25 g bloem, zout, peper, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Breek de macaroni in stukjes, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (1/2 uur). Laat ze uitlekken en bewaar 3 dl kooknat voor de saus. Snijd de ham fijn, rasp de kaas en roer ze op een zacht vuur voorzichtig met twee lepels door de macaroni, tot de kaas draden trekt (z.g. fileren van kaas), maar zorg vooral, dat de macaroni heel blijft. Maak van boter of margarine, bloem en macaroninat een sausje en giet dit bij de macaroni, voeg er naar smaak zout (en peper) bij, doe alles in een vuurvast schoteltje, strooi er paneermeel over, leg er de 10 g boter of margarine in klontjes op, maak de rand van het schoteltje schoon en laat het in de oven bruin worden of dien het warme gerecht in een dekschaal op.

127. Macaroni met tomaten.

200 g macaroni, 1/2 kg tomaten, 50 g boter of margarine, wat peper en zout, (1 eetlepel fijne peterselie), paneermeel.

Breek de macaroni in stukjes van 6 à 8 cm lengte, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (1/2 uur). Laat de macaroni uitlekken. Was de tomaten, snijd ze in schijven en leg er een laag van in een met boter besmeerd vuurvast schoteltje. Strooi er wat peper en zout over en leg er hier en daar een stukje boter of margarine op. Leg er de uitgelekte macaroni op en hierop langs de rand de overige tomaten. Strooi over de tomaten wat peper en zout, leg hier en daar weer een klontje boter of margarine, strooi er fijn paneermeel over, maak de rand van het schoteltje schoon

en laat het in een matig warme oven, af en toe bedruipend met het vocht, $^1/_2$ uur zachtjes stoven. Strooi er desverkiezende vóór het opdoen wat zeer fijngehakte peterselie over.

128. Macaroni met poulet.

100 g macaroni, 200 g kalfspoulet, 100 g kalfsgehakt, ± $^1/_2$ l kokend water, stukjes foelie, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, (1 ei), wat citroensap, wat zout, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Was het poulet, zet het op met het kokende water, zout en foelie en laat het één kwartier zachtjes koken. Voeg er de macaroni, die in stukjes gebroken en gewassen is, bij en laat deze gedurende $^1/_2$ uur op een zacht vuur meekoken. Roer van tijd tot tijd om aanbranden te voorkomen, maar zorg, dat de macaroni niet kapot gaat. Laat de balletjes gehakt, die met wat geweekt oud brood, peper, zout en nootmuskaat aangemaakt zijn, de laatste 10 minuten meekoken. Smelt de boter of margarine, voeg daarna de bloem toe en breng het roerende aan de kook. Wrijf er alle klontjes uit en voeg er roerende ± 3 dl van het overgebleven kookvocht bij. Laat de saus roerende gaar koken (10 minuten), (voeg hem voorzichtig bij het geklopte ei) en vermeng hem met wat citroensap, de macaroni, het poulet en gehakt. Doe de massa in een vuurvast schoteltje, strooi er wat paneermeel over. Leg er een paar klontjes boter of margarine op, maak de rand schoon en laat er in een matig warme oven een bruin korstje op komen.

N.B. Ook kan men poulet en macaroni apart koken, het poulet in de saus warm maken en bij het opdoen er de macaroni omheen leggen.

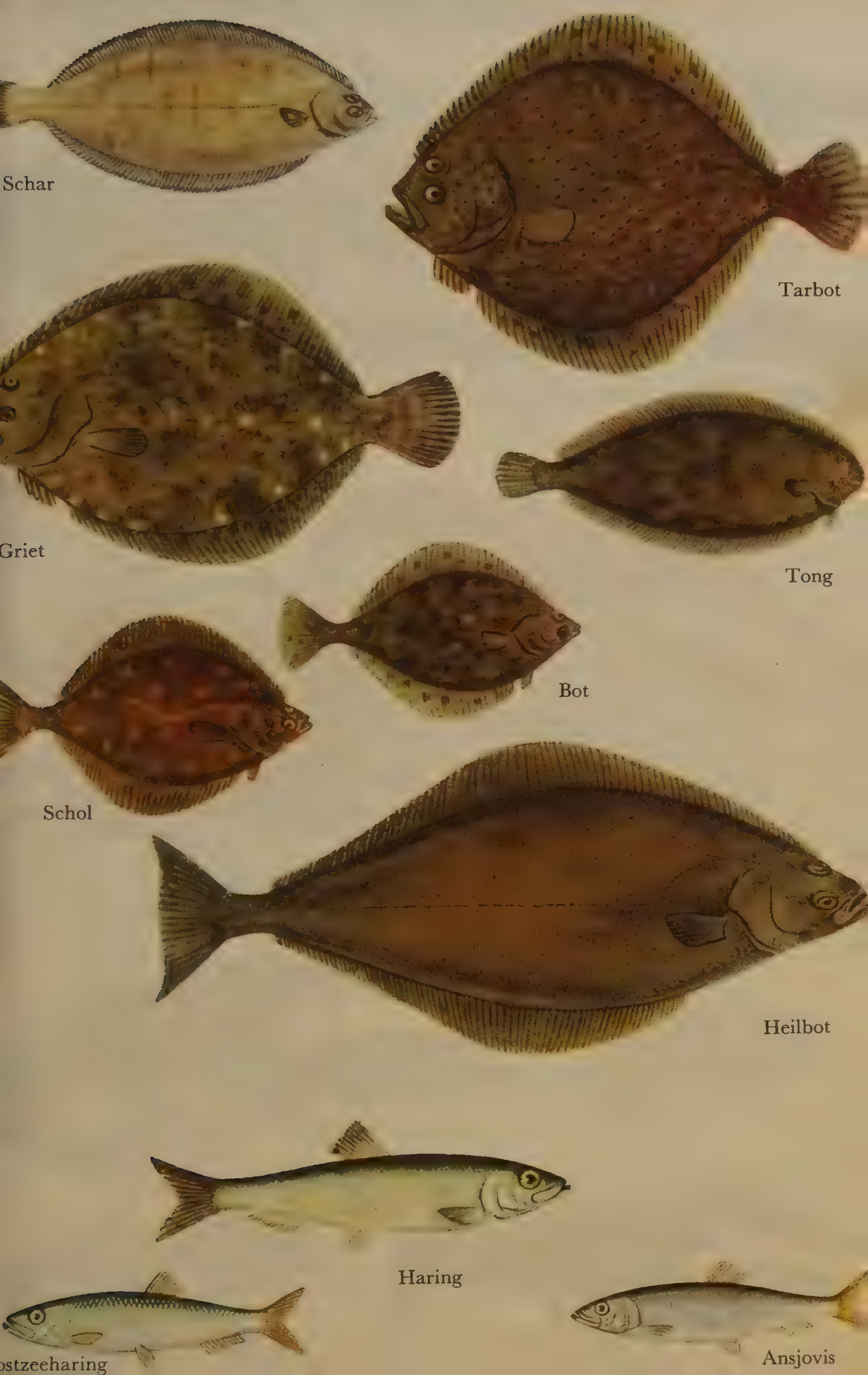
129. Spaghetti met tomatenpurée.

100 g spaghetti, wat zout, $^1/_2$ blikje tomatenpurée, 85 g boter of margarine, peper, paneermeel.

Kook de spaghetti, die in kleine stukjes gebroken en gewassen is, in kokend water met zout in 20 minuten gaar. Doe de spaghetti in een vergiet, en spoel hem af met koud water. Verwarm de spaghetti met boter of margarine, tomatenpurée, en peper en laat de massa nog 10 minuten stoven. Doe hem eventueel in een vuurvast schoteltje, strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter of margarine op en laat er in de oven een bruin korstje op komen.

130. Gehakt met citroensaus en rijst.

200 g kalfsgehakt, 200 g varkensgehakt, 50 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 50 g ui, (1 eiwit).


Schar
Tarbot
Griet
Tong
Bot
Schol
Heilbot
Haring
ostzeeharing
Ansjovis

Geep
Makreel
Zeewolf
Aal of paling
Gekookte gar
Steurkrab of grote garnaal
(als ,,shrimps'' geconserveerd verkocht)
Krab
Gekookte Noordzeegarnaal
Mosselen
Kreeft
Rivierkreeft
Oesters

Voor de saus: 30 g boter, 30 g bloem, 3 dl bouillon, 1 citroen (1 eierdooier). Voor de garnering: 150 g rijst.

Meng het gehakt met het geweekte brood, de kruiden, het fijngehakte uitje (en het eiwit) aan. Vorm van dit mengsel 4 langwerpige ballen en rol deze door wat bloem.

Maak de boter lichtbruin in een pan, voeg er de bloem bij en blijf roeren, tot de bloem lichtbruin is. Doe er de bouillon bij, laat de saus gaar koken, voeg er de geraspte citroenschil bij en stoof er de gehaktballetjes in gaar (± ½ uur). Neem er het gehakt uit, zeef de saus en maak hem af met citroensap (en eierdooier).

Kook de rijst op de gewone wijze gaar, druk hem in met koud water omgespoelde eierdopjes en maak er een rand van op een platte vleesschotel. Leg er het vlees middenin en giet de saus over het vlees.

131. Gevulde tomaten.

4 grote tomaten, ± 150 à 200 g kalfsgehakt, 20 g oud brood of paneermeel, peper, zout, nootmuskaat, desverkiezende 25 g ui, peterselie, 25 g boter of margarine, paneermeel, (citroensap).

Maak de tomaten schoon, was ze, dompel ze even in heet water, haal er het velletje af, snijd er het bovenste kapje af en hol ze voorzichtig uit. Meng het gehakt op de gewone wijze met wat geweekt oud brood, peper, zout en nootmuskaat, desverkiezende vermengd met het fijngehakte uitje en wat peterselie, aan. Smelt 10 g boter of margarine in de koekepan en maak hierin het gehakt, steeds roerende, gaar (10 à 15 min.), maar zorg, dat het niet bruin van kleur wordt. Vul er de tomaten mee, zo, dat 't gehakt er even boven uit steekt. Leg ze in een vuurvast schoteltje met een klontje boter of margarine op elke tomaat. Wrijf het vruchtvlees en de kapjes door een zeef en voeg dit met wat water, (citroensap) en zout bij de tomaten. (Men kan ook magere jus met water of een in water opgelost blokje gebruiken.) Laat de tomaten, met wat paneermeel bestrooid, in een zachte oven 15 à 20 minuten stoven, tot ze gaar zijn.

N.B. In plaats van met gehakt kan men de tomaten ook vullen met garnalen (zie garnalen in schelpen, recept 103), met rijst met kerry (en vlees), rijst met kaas, met roerei, enz.

132. Gevulde uien.

4 Lissabonse (platte) uien, 100 g kalfsgehakt, 100 g varkensgehakt, 25 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 30 g boter of margarine, ± 1 dl magere jus of bouillon, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Maak de uien schoon, was ze en kook ze in ruim kokend water

met zout gaar. Meng het gehakt op de gewone wijze aan, smelt 10 g boter of margarine in de koekepan en maak hierin het gehakt, steeds roerende, gaar (15 à 20 minuten), maar zorg, dat het niet bruin wordt. Hol de uien uit, vul ze met het gehakt en leg ze in een vuurvast schoteltje. Leg op elke ui een klontje boter of margarine, strooi er wat paneermeel over, doe er bouillon of magere jus met water bij en laat ze een kwartier zachtjes in de oven stoven.

133. Gevulde komkommers.

2 kleine komkommers, ± 200 g varkensgehakt, 35 g oud brood, 20 g boter of margarine, peper, zout, nootmuskaat, paneermeel, 10 g boter of margarine.

Schil de komkommers, snijd er zo nodig de bittere punten af en snijd ze overlangs in tweeën. Verwijder het zaad met een lepel en kook ze in ruim kokend water met zout gaar (10 à 20 min.). Meng in die tussentijd het gehakt aan met het geweekte brood, de peper, het zout en de nootmuskaat. Smelt de boter of margarine in de koekepan, doe er het gehakt in en laat het, af en toe roerende, gaar, doch niet bruin worden. Vul er de komkommers mee, leg deze in een vuurvast schoteltje, giet er wat bouillon of magere jus met water bij, strooi er wat paneermeel over, leg hier en daar een klontje boter of margarine, maak de rand schoon en laat er in een matig warme oven een korstje op komen.

N.B. De gevulde komkommers kunnen ook opgediend worden met Béchamelsaus (recept 346).

134. Gevulde Paprika's.

4 rode of groene paprika's, 150 g kalfsgehakt, 150 g rundergehakt, 1 ui, 50 g boter of margarine, 3 dl tomatensaus of 3 dl paprikavocht, 1/2 Maggi's Justablet, peper, zout, nootmuskaat, paneermeel, 20 g boter of margarine.

Ontdoe de vruchten van het steeltje. Snijd de paprika's overlangs middendoor of snijd er een kapje af. Verwijder de zaadjes en de zaadlijstjes (deze zijn n.l. scherp van smaak). Was de vruchten. Kook ze ± 10 minuten in kokend water met zout.

Maak het gehakt aan met de gesnipperde ui en de kruiden. Maak het gaar maar niet bruin met wat boter of margarine in de koekepan. Vul hiermede de vruchten. Leg ze in een vuurvast schoteltje. Giet het vocht er overheen; hetzij de tomatensaus (zie recept 340) of het met wat paprikavocht bereide Maggi's Justablet, dat eerst fijngewreven, aangemaakt en aan de kook gebracht is, waardoor de saus gebonden is. Strooi er wat paneermeel over.

Leg hier en daar een klontje boter of margarine en laat het schoteltje in een matig warme oven een bruin korstje krijgen.

Geef er rijst of macaroni bij.

135. Groentensla of Macédoine van groenten.

Gebruik er gaar gekookte groenten, verse, of geconserveerde voor. Zorg dat ze, wat kleur betreft, afsteken en leg ze in vakjes op een platte schotel. Giet er wat mayonnaise over of spuit deze tussen de vakjes.

136. Gestoofd kalfsvlees.

300 g mager kalfsvlees, 4 dl water met zout, worteltje, peterselie, stukjes foelie, mespunt thijm, 3 witte peperkorrels, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, 3 dl bouillon, (1 eierdooier), 1/2 dl melk, (1/2 blikje champignons).

Was het vlees, kook het in water met zout en kruiden gaar (± 1/2 uur). Snijd het in schuine plakken en houd deze in een weinig bouillon warm om uitdrogen te voorkomen. Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, voeg er roerende 3 dl van de overgebleven gezeefde bouillon bij en laat de saus roerende gaar koken (10 min.). Vermeng hem desverkiezende met de eierdooier, die met de melk geklopt is en verwarm er de plakken vlees in. Doe alles op een schaal, garneer het gerecht d.v.k. met champignons en fleurons (zie recept 847).

137. Croustades van zwezerik met tomatensaus (Croustades à l'aurore) (10 à 15 stuks).

Voor de croustades: ± 200 g rijst, 1 ei, 50 g boter of margarine, peper en zout, eiwit om te paneren, paneermeel, frituurvet.
Voor het vulsel: 2 zwezeriken, 20 g bloem, 20 g boter of margarine, 1 dl bouillon, 1 dl room, 1 à 2 eierdooiers, peper en zout.
Voor de saus: 3 à 4 grote tomaten, 3 laurierbladen, 1 ui, 1/2 grote wortel, 4 kruidnagelen, 15 g bloem, ± 25 g boter of margarine, 2 dl bouillon, wat magere jus, 1/2 dl room.

Kook de rijst op de gewone wijze gaar en vermeng deze warm met ei, boter of margarine, peper en zout. Laat dit mengsel uitgespreid op een bord koud worden. Vorm er grote pyramidevormige croquetten van, waarvan de onderkant zo breed is, dat ze gemakkelijk kunnen staan. Paneer ze dubbel en bak ze in frituurvet bruin. Laat ze op grauw papier flink uitdruipen, snijd er het bovenste kapje af, hol ze uit en vul ze met de zwezerikragoût. Kook hiervoor de zwezeriken op de gewone wijze gaar (zie recept 122), snijd ze in kleine stukjes. Maak een sausje van boter of margarine,

bloem en bouillon, laat dit gaar koken en voeg er de room en 1 à 2 eierdooiers bij. Roer er het laatst de stukjes zwezerik door. Zet de kapjes op de zwezerikcroquetten en dien ze warm op met de saus, die op de volgende wijze bereid is: kneus de tomaten, snipper ui en wortel en laat dit samen met kruidnagelen en laurierbladen zachtjes in boter of margarine gaar worden (± 15 min.), maar zorg, dat het niet bruin wordt. Voeg er de bloem bij en de bouillon, jus en room en als de kleur niet mooi is, wat tomatenpurée. Laat de saus gaar koken, wrijf hem door een zeef.

N.B. Maak bij gebrek aan rijst de croustades van een stevige aardappelpurée, waarin zo goed als geen melk, doch ei en boter is verwerkt om ze samenhangend te maken. Begin desverkiezende met een kleinere hoeveelheid purée, maak daarvan b.v. 8 croustades en gebruik het uitholsel om de overige croustades te maken.

138. Kaasrand met champignonragoût.

Voor de rand: 50 g boter of margarine, 50 g bloem, 2 dl melk, 150 g oude Hollandse of Parmezaanse kaas, 2 eieren, peper, zout. Voor de ragoût: 35 g boter of margarine, 30 g bloem, 2 dl bouillon, 1 dl room of melk, 1 blikje champignons, 50 g kaas, peper, zout.

Smeer een rijstrand dik met boter of margarine in, paneer hem; maak een dikke saus van boter of margarine, bloem en melk en vermeng deze vàn het vuur met 150 g kaas, peper en zout naar smaak, de eierdooiers en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Vul er de rand voor 3/4 mee, sluit hem met een deksel en laat hem 30 à 35 min. au bain marie koken. Laat hem zonder deksel voor de open ovendeur drogen en stort hem op een warme schotel.

Bereid op de gewone wijze champignonragoût, roer er 50 g kaas door, vul er de rand mee of giet de ragoût er overheen.

139. Koud vlees met aspic.

250 g koud vlees (liefst kalfsvlees), 2 dl kerry- of béchamelsaus. Voor de garnering: 3 dl aspic in twee kleuren, uitgetande schijfjes citroen, kappertjes, peterselie.

Snijd het vlees in dunne plakjes, leg deze op een schotel en bedek ze met de saus, die op de gewone wijze bereid is en, warm zijnde, scherp smaakt, waardoor hij koud gewoonlijk goed van smaak is. Laat de saus koud worden en giet er een dun laagje aspic (zie recept 555), over. Garneer het schoteltje verder met 2 kleuren zeer fijn gesneden aspic met frisse takjes peterselie, kappertjes en uitgetande schijfjes citroen.

140. Galantine.

250 g kalfslapjes, 250 g varkenslapjes, 50 g gerookte ossentong, 50 g vers spek, 1 ei, 50 g oud brood zonder korst, 10 g zout, wat peper en nootmuskaat, $^1/_2$ blikje truffels, 100 g varkensnet, $^1/_2$ l aspic in twee kleuren, uitgetande schijfjes citroen, peterselie, kappertjes.

Week het varkensnet enige tijd in lauw water en was het goed schoon. Was de lapjes, maal ze 2 keer door een vleesmolen en snijd ze fijn. Snijd het spek, dat van het zwoerd ontdaan en gewassen is, in blokjes, doe hetzelfde met de tong en de truffels. Klop het ei met peper, zout en nootmuskaat. Roer er het in water of melk geweekte en tussen twee lepels uitgeknepen brood en de overige ingrediënten door, tot geen stukjes brood meer zichtbaar zijn. Vorm er een stevige, langwerpige bal van, leg deze op het varkensnet en vouw het er aan alle kanten omheen. Rol het vlees in een dubbelgevouwen doek en bind deze zo stevig mogelijk vast. Breng in een grote pan, met een bordje onderin, water met vrij veel zout aan de kook, leg er de galantine in en kook hem gedurende $1^1/_2$ uur. Pers hem daarna (met de doek er omheen) gedurende 24 uren tussen 2 platte schalen met een zwaar voorwerp (gewichten of stenen) er op. Neem hem dan uit de doek, snijd hem in dunne plakjes, zet deze in de vorm van de galantine op de schotel en garneer hem met aspic (zie recept 555) in twee kleuren, maar zorg, dat deze de galantine zowel aan de bovenkant als aan de zijkanten geheel bedekt. Leg er wat kappertjes, uitgetande schijfjes citroen en frisse takjes peterselie op en omheen.

141. Geperst vlees (voor 12 personen).

5 kalfslapjes van 250 g, 500 g kalfsgehakt, 1 ei, 50 g oud brood, 10 g zout, wat peper en nootmuskaat, 1 kalfspoot, 1 dl dragon-azijn, 12 g witte gelatine of poedergelatine, peterselie, kappertjes, uitgetande schijfjes citroen.

Was de poot, zet hem op met zoveel koud water, dat hij juist bedekt is en laat hem zachtjes koken, tot 2 dl bouillon overgebleven is. Los hierin de gelatine, die 10 minuten in koud water geweekt heeft, op en voeg er de azijn bij.

Was en zout de lapjes, meng het gehakt op de gewone wijze met het ei, het geweekte brood en de kruiden aan en leg het laag om laag met het vlees in de daarvoor bestemde vorm. Giet er de bouillon over, sluit de vorm met het er in passende zware deksel en kook de massa 2 uur au bain marie. Laat hem bekoelen, stort hem, na er het vet van verwijderd te hebben en garneer hem met frisse takjes peterselie, kappertjes en uitgetande schijfjes citroen.

142. Galettes.

100 g bloem, 50 g boter of margarine, 1 ei, wat peper en zout, wat witte of bruine ragoût.

Zeef de bloem, doe er de boter of margarine in en snijd ze zo fijn als broodkruim. Roer door deze massa wat peper en zout en het geklopte ei. Voeg er, zo nodig, zoveel water bij, dat het deeg niet meer stuift en rol het tot op $^1/_2$ cm dikte uit op een met bloem bestoven plank of tafel. Besmeer zandtaartvormpjes met wat boter of margarine en voer ze wat ruim met een gedeelte van het deeg. Prik hier en daar in de bodem om het bol staan te voorkomen en bak de galettes in een matig warme oven lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Neem ze uit de vormpjes en vul ze zo warm mogelijk met ragoût (recept 160, 161 of 163).

N.B. Men kan ook zoete galettes maken, die na bekoeling met verse vruchten au jus gevuld worden. In dit geval wordt het deeg met 30 g basterdsuiker vermengd.

143. Kaasbeschuitjes.

8 kleine beschuitjes, 30 g boter of margarine, 60 g kaas, wat Cayennepeper en zout.

Roer de boter tot room, voeg er de geraspte kaas en peper en zout naar smaak bij. Smeer dit mengsel in een dikke laag op de beschuitjes en laat ze op een bakblik in een matig warme oven lichtbruin worden.

144. Gehakt met harde eieren (8 pers.).

500 g kalfsgehakt, 1 ei, 50 g oud brood zonder korst, wat peper, zout en nootmuskaat, 1 eetlepel fijngesneden peterselie, ($^1/_2$ blikje truffelschillen), 3 hardgekookte eieren, 100 g boter of margarine, eiwit, paneermeel, uitgetande schijfjes citroen, peterselie.

Klop het ei met zout, peper en nootmuskaat. Week het brood in wat water of melk, knijp het tussen twee lepels flink uit en roer het door het ei, tot het zich daarmee gelijkmatig vermengd heeft. Voeg er de (gehakte truffels) peterselie en het gehakt bij en roer alles met twee lepels door elkaar, tot het een gelijke massa is geworden en geen stukjes brood meer zichtbaar zijn. Druk het gehakt tot een $1^1/_2$ cm dikke laag uit op een met bloem bestoven schotel. Leg er in het midden de hardgekookte eieren, waarvan de puntjes aan weerskanten afgesneden zijn, om ze goed tegen elkaar te passen, als een rij achter elkaar, op, nadat de eieren zonder puntjes eerst door met water losgeklopt eiwit gehaald zijn. Vouw er het gehakt omheen, maar zorg, dat de eieren er aan de zijkanten niet uitsteken. Wentel

de bal door het met water losgeklopte eiwit, daarna door paneermeel en braad hem nu in de boter of margarine, die in de braadslede lichtbruin gemaakt is, bruin en gaar (45 à 50 minuten). Neem het gehakt uit de braadslede, snijd het, als het geheel koud geworden is, met een scherp mes in dunne plakken en leg deze dakpansgewijs op de schotel. Garneer deze met uitgetande schijfjes citroen, frisse takjes peterselie en desverkiezende wat gehakte aspic in verschillende kleuren.

145. Gehakt in deeg (8 pers.).

Voor 't vulsel:
300 g kalfsgehakt, 300 g varkensgehakt, peper, zout en nootmuskaat.
Voor 't deeg:
300 g bloem, 3 eieren, 150 g boter of margarine, 50 g gist, ± 1½ dl melk, wat zout.

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje, doe er de gist in en roer er van het midden uit langzamerhand de lauwe melk, de gesmolten boter of margarine en de eieren, die met het zout geklopt zijn, door. Wrijf uit dit beslag de klontjes en laat het dichtgedekt rijzen (½ uur à 3 kwartier). Rol het dan op een met bloem bestoven plaat uit, leg er het gehakt, dat met de kruiden aangemengd is, op en rol er dit stevig in. Geef er de vorm van een brood aan of leg het in een met boter besmeerd broodvormpje.

Bak het op een bakblik in een vrij warme oven lichtbruin en gaar (± 3 kwartier à 1 uur) en geef het warm met kerrysaus of koud.

146. Nierbroodjes (1e recept) (± 10 stuks).

½ kalfsnier, de helft van het gewicht van de nier aan kalfsvlees, ½ eetlepel fijngeknipte peterselie; 1 klein uitje, peper, zout, 2 eierdooiers, ½ dl bouillon, ± 2 dl melk, 20 g boter of margarine, 10 dunne sneetjes brood zonder korst.

Week de kalfsnier enige uren in koud water. Zet hem daarna met vers water op, breng hem aan de kook, giet er het water af en laat hem met vers water en zout gaar koken (± ½ uur). Hak hem met het vlees fijn. Roer er de ui en peterselie, eierdooiers, bouillon, melk of margarine, peper en zout naar smaak door. Maak dit mengsel flink warm op het vuur. Snijd dunne sneetjes brood, verwijder de korstjes en maak de stukjes gelijk van vorm. Bak ze met wat boter of margarine in de koekepan lichtbruin en knappend. Leg er een dik laagje van het mengsel op en dien de broodjes dadelijk op een warme schotel, die met een paar frisse takjes peterselie versierd is.

147. Nierbroodjes (2e recept) (12 à 16 stuks).

1 kalfsnier, ± 1 eiwit, peper, zout, 75 g ui, peterselie, paneermeel, ei, frituurvet, ± 6 à 8 dunne sneetjes casinobrood.

Week de nier enige uren in koud water, snijd er het vet uit en hak of maal hem fijn. Vermeng hem met de fijngesneden ui, peterselie, vrij veel zout en peper en zoveel eiwit, tot een vrij slap mengsel verkregen is. Snijd van dunne sneetjes casinobrood de korstjes af, verdeel ze in tweeën en besmeer ze aan één kant met het mengsel, zodanig, dat dit er in het midden hoger op ligt dan aan de kanten. Paneer alleen de nierkant dubbel, wat het gemakkelijkst geschiedt door het broodje op de punt van een breed mes te leggen, er door een zeef paneermeel over te strooien, en daarna geklopt ei of eiwit met water over te gieten en het dan weer met paneermeel door de zeef te bestrooien. (Ook kan men de broodjes behandelen op de wijze als voor hambroodjes is aangegeven, doch dit kost meer ei bij 't paneren). Maak in die tussentijd het frituurvet in een ijzeren potje heet, zet het daarna op een zachter vuur en bak er de broodjes lichtbruin en gaar in (± 5 min.). Zorg, dat de nierkant het langst onder het vet ligt. Laat ze op grauw papier uitdruipen, leg ze op een warme schotel met een vingerdoekje bedekt en geef ze als tussengerecht. Garneer de schotel met een toefje frisse peterselie of met wat gebakken peterselie.

148. Haché-rijstpudding.

½ l haché volgens recept 89, 200 g rijst.

Bereid haché zoals in recept 89 is aangegeven. Kook de rijst op de gewone wijze gaar. Zie recept 569. Voer een met boter besmeerde warme puddingvorm langs de bodem en de zijwanden met de rijst, doe de haché, waaruit de kruiden verwijderd zijn, in het midden en leg er een laagje rijst op.

Sluit de vorm op de gewone wijze af en kook de pudding 1½ uur au bain marie, maar zorg, dat het water telkens tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Stort de pudding op een verwarmde schotel en dien hem warm op.

149. Vleestimbal (4 à 6 pers.).

375 g koud vlees, 2 eieren, 60 g oud brood, ½ dl magere jus met water of bouillon, 50 g ui, 1 lepel fijn geknipte peterselie, peper, zout en nootmuskaat, Maggi's Aroma, uitgetande schijfjes citroen, augurkjes, kappertjes.

Maak het vlees, de schoongemaakte ui en de gewassen peterselie fijn. Klop de eierdooiers met wat Maggi's Aroma, voeg er het geweekte en tusssen twee lepels uitgeknepen brood, de kruiden, de bouillon en

het vlees bij en roer alles flink door elkaar. Vermeng deze massa zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit en doe hem in een met boter of margarine besmeerde en met paneermeel bestrooide warme puddingvorm of timbalvorm. Sluit deze met een met boter of margarine besmeerd deksel af en kook hem 5 kwartier in een pan met kokend water en zorg, dat dit steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Stort het vlees op een warme, vochtige schaal, giet er kerry- of fricassésaus (zie recept 339 of 349), desverkiezende béchamelsaus (zie recept 346) overheen en garneer het met uitgetande schijfjes citroen, augurkjes en kappertjes.

Vervang eventueel vlees door visvlees zonder graat. Zie afb.

150. Warme macaronipudding.

200 g macaroni, 250 g ham, 75 g Parmezaanse of oude Goudse kaas, 1½ à 2 dl melk, 2 eieren, wat zout.

Was de macaroni, kook de pijpen in hun geheel gaar in kokend water met zout (± ½ uur à 3 kwartier). Leg er zoveel op de bodem van een met boter of margarine besmeerde puddingvorm, dat de bodem juist bedekt is, leg er een laagje van de gehakte ham en de geraspte kaas, die met elkaar vermengd zijn, op. Doe er dan weer wat macaroni in, maar zorg, dat deze zoveel mogelijk de zijkanten van de vorm bedekt. Ga zo voort, tot alles opgebruikt is. Klop de eieren met wat zout en peper, doe er de melk bij en giet dit mengsel in de vorm. Sluit deze op de gewone wijze en kook de pudding 2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Stort de pudding op een warme, vochtige schotel en dien hem met een hartige roomsaus (recept 337).

151. Croustadines.

½ dl melk, wat zout, 100 g fijne vermicelli, 3 eierdooiers, voor het vulsel: ragoût van 125 g kalfsvlees.

Kook de gewassen vermicelli gaar in de kokende melk met het zout (¼ uur). Roer de geklopte dooiers door de pap en vul er met boter besmeerde en met fijn paneermeel bestrooide timbalvormpjes of kopjes mee. Bak ze in een matig warme oven lichtbruin (½ uur à 3 kwartier), stort ze en snijd er met een scherp mes het bovenste kapje af. Hol ze voorzichtig uit, vul ze met ragoût, leg er het kapje weer op en laat ze nog even in de oven flink warm worden.

152. Piroggen.

125 g bloem, ½ dl water met zout, 1 ei, 25 g boter of margarine, voor het vulsel: confituren of vlees- of visragoût; eiwit, frituurvet of slaolie.

Klop het ei, voeg er het water met wat zout, de gezeefde bloem en de gesmolten boter of margarine bij. Roer dit deeg op het vuur, tot het als een bal van de pan loslaat. Laat het bekoelen, rol het op een met bloem bestrooide plaat met een met bloem bestoven deegrol tot $^1/_2$ cm dikte uit. Snijd er vierkante lapjes van, waarvan de randen met wat eiwit of water bestreken worden. Leg in het midden wat confituren of vlees- of visragoût, vouw de lapjes dubbel, plak de randen stevig op elkaar en bak ze in frituurvet of slaolie, waar lichte damp afkomt, lichtbruin en gaar. Laat ze op grauw papier uitdruipen, geef de zoute piroggen als tussengerecht, de zoete koud, bestrooid met wat poedersuiker.

153. Pasteitjes (6 stuks).

100 g harde boter of kalfsniervet, 100 g bloem, (wat zout), wat water ($\pm$ $^1/_2$ dl).

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol dit de laatste keer ter dikte van $\pm$ $^3/_4$ cm uit en steek er met een uitsteekring of wijnglas 12 cirkels uit. Steek uit de helft der cirkels met een kleinere ring of kleiner glas dekseltjes, die een weinig plat geslagen en met geklopte eierdooier, vermengd met wat water, besmeerd worden. Plak de overgebleven ringen met wat water of eiwit op de cirkels vast, bestrijk alleen de bovenkant met eidooier geklopt met wat water en leg de pasteitjes en dekseltjes op een bakblik. Bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (15 à 18 min.). Kijk de eerste 5 minuten niet in de oven, daar er dan kans voor inzakken bestaat. Neem ze van de plaat, hol het binnenste ongare deel wat uit, vul ze met de een of andere ragoût, leg er de dekseltjes op.

N.B. Overgebleven deeg kan uitstekend tot halve maantjes of, met zout vermengd, tot zoute stengels verwerkt worden.

154. Grote pastei (1e recept).

100 g harde boter of kalfsniervet, 100 g bloem, (wat zout), wat water ($\pm$ $^1/_2$ dl).

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol dit de laatste keer ter dikte van $\pm$ $^1/_2$ cm uit en steek er met een uitsteekvorm, met een middellijn van 10 à 12 cm, 3 cirkels uit. Steek uit 2 der cirkels deksels met een middellijn van 8 à 10 cm, sla de ene cirkel plat, leg hem op het bakblik en bestrijk hem met eierdooier, geklopt met wat water. Plak de overgebleven ringen met wat water of eiwit op de grootste cirkel vast, geef hier en daar in de bodem van de gevormde pastei een prikje met een lardeernaald om te sterk rijzen te voorkomen. Leg een paar proppen papier in de pastei

om de randen te steunen bij het recht naar boven rijzen. Bestrijk alleen de bovenste ring met de met water geklopte dooier. Bak pastei en deksel in een hete oven lichtbruin en gaar (15 à 20 min.). Kijk er echter de eerste 5 minuten niet naar, daar er dan kans voor inzakken bestaat. Maak desgewenst als deksel een vlechtwerk van reepjes deeg zoals op de afbeelding is te zien. Neem pastei en deksel van de plaat, hol het binnenste, ongare deel wat uit, vul hem met ragoût en leg er het deksel op.

N.B. Voor overgebleven deeg zie noot onder het vorige recept.

155. Grote pastei (Vol au vent) (2e recept).

100 g harde boter of kalfsniervet, 100 g bloem, (wat zout), wat water (± 1/2 dl).

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol dit de laatste keer tot een grote, brede lap ter dikte van 1/4 cm uit. Steek er een cirkel met een middellijn van 18 cm uit (bijv. door er een klein bordje of dekseltje op te leggen) en leg deze op een bakblik. Knip van dun wit papier lange, smalle repen, rol ze in een stuk papier, zo, dat een bal gevormd wordt en leg deze op het deeg. Steek nu uit het overblijvende deeg een grotere cirkel (b.v. met een middellijn van 24 cm). Leg deze over het papier en plak de rand met water op de onderste cirkel vast, maar zorg, dat de plooien gelijkmatig verdeeld zijn.

Rol het overgeschoten deeg dun uit, snijd er lange, smalle repen van, leg deze kruisgewijs over de pastei, maar zorg, dat in het midden van de pastei daardoor een drie- of vierhoek gevormd wordt, die er later uitgesneden wordt om als deksel dienst te doen. Leg op het midden een klein balletje deeg als knop van het deksel, plak de repen en het knopje met water vast en bestrijk het geheel met eierdooier, die met water geklopt is. Bak de pastei in een hete oven. Kijk er de eerste 5 minuten niet naar, daar er dan kans voor inzakken bestaat. Bak hem lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Snijd er het dekseltje uit, haal er voorzichtig (b.v. met een schaar) het papier uit, vul hem met ragoût en leg er het deksel weer op.

N.B. Voor overgebleven deeg zie noot onder recept 153.

156. Nierpastei (± 8 pers.).

200 g kalfsniervet, 200 g bloem, wat water en zout, 500 g runderbiefstuk, 2 gestoofde kalfsnieren, 1 eierdooier.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol dit de laatste keer tot een grote dunne lap uit, die de binnenkant van een

ronde vuurvaste schotel ruimschoots kan bedekken en waarvan het overtollige deeg afgesneden en opnieuw uitgerold wordt om als deksel van de pastei te dienen.

Bak de biefstuk, snijd hem in stukjes, bereid de gestoofde kalfsnier op de gewone wijze (zie recept 266), roer de beide vleessoorten door elkaar en laat ze bekoelen. Leg ze op het deeg in de schotel, maak de rand van de schotel vochtig, leg er het overgebleven deeg enigszins ruim over en plak het op de rand van het schoteltje vast. Maak er met een vork figuren in, rol het laatst overgehouden deeg dun uit, snijd er figuren of repen van en plak deze met wat water op het deksel vast. Bestrijk het geheel met eierdooier, die met wat water geklopt is. Prik hier en daar in het deeg en laat de pastei in een tamelijk hete oven lichtbruin en gaar bakken (20 à 25 min.).

157. Saucijzebroodjes (± 8 stuks).

Voor het deeg: 125 g harde boter of kalfsniervet, 125 g bloem, (wat zout), wat water (ruim $^1/_2$ dl).
Voor het vulsel: 75 g kalfsgehakt, 75 g varkensgehakt, 25 g oud brood, peper, zout, en nootmuskaat.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Maal het gehakt nog eens door de vleesmolen, vermeng het op de gewone wijze met het geweekte brood en vrij veel peper, zout en nootmuskaat en maak er rolletjes van. Rol het deeg de laatste keer tot een vrij dunne lap uit, snijd er stukken van ter breedte van ± 10 cm en lengte van ± 16 cm. Leg er een rolletje gehakt op, vouw het deeg er omheen en plak het van onderen en opzij met wat water vast. Leg de broodjes met de dichtgeplakte kant naar beneden op een bakblik, maak in de bovenkant met de botte kant van een mes ondiepe inkervingen en bestrijk ze met eierdooier, die met wat water geklopt is of met wat melk. Bak de broodjes in een vrij warme oven lichtbruin en gaar (± 20 minuten).

N.B. Voor overgebleven deeg zie noot onder recept 153.

158. Zoute allumettes.

100 g harde boter of kalfsniervet, 100 g bloem, (wat zout), wat water (± $^1/_2$ dl), 40 g oude Goudse kaas.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846), maar vermeng het met de geraspte kaas. Rol het de laatste keer ter dikte van $^1/_2$ cm uit, snijd er repen 10 cm lang en 2 cm breed van, bestrijk deze met geklopte eierdooier met water, bestrooi ze met wat zout en bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (10 à 15 minuten). Dien ze bij ragoût.

159. Kaasstokjes.

100 g harde boter, 100 g bloem, 5 g zout, wat water, eierdooier 50 g Parmezaanse kaas.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846), maar vermeng het met bijna al de geraspte kaas. Rol het de laatste keer ter dikte van ± 1/2 cm uit, snijd er repen, 10 cm lang en 2 cm breed van, bestrijk deze met geklopte eierdooier met water, bestrooi ze met de achtergehouden geraspte kaas. Bak ze in een hete oven in ± 15 minuten lichtbruin en gaar.

160. Witte ragoût (voor 1 grote pastei).

1/2 l bouillon, stukje foelie, thijm, stukje Spaanse peper, 45 g bloem, 45 g boter of margarine, 50 g kalfsgehakt, 1/2 blikje champignons, ± 450 g stukjes kalfstong en zwezerik, 1 eierdooier, 1/2 dl room.

Trek op de gewone wijze bouillon met de kruiden. Zeef hem en voeg hem roerende bij de boter of margarine, die gesmolten is en daarna met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit de klontjes gewreven zijn. Laat de saus roerende gaar koken (10 minuten). Verwarm er de gekookte balletjes gehakt, stukjes kalfstong en stukjes zwezerik in en giet de ragoût flink roerende bij de eierdooier, die met de room geklopt is. Voeg er de champignons en desverkiezende wat van het vocht bij. Vul er de pasteitjes, fritures enz. mee.

N.B. In plaats van stukjes kalfstong en zwezerik kan men ook stukjes gaar gekookt kalfsvlees nemen.

161. Bruine ragoût.

1/2 l donkere bouillon of magere jus met water, stukje Spaanse peper, paar laurierbladen, stukje ui, paar kruidnagelen, stukje wortel, 55 g bloem, 55 g boter of margarine, 50 g kalfsgehakt, 1/2 blikje champignons, ± 450 g stukjes ossentong, wat Engelse saus en soya.

Fruit boter of margarine en bloem bruin, voeg er de gezeefde bouillon, waarin de kruiden getrokken hebben, bij en laat de saus roerende gaar koken (10 min.). Verwarm er de gekookte balletjes gehakt en stukjes ossentong in. Vermeng de ragoût van het vuur met de champignons, Engelse saus en soya en vul er pasteitjes, galettes enz. mee.

N.B. Wanneer de saus te dun is, kan hij met wat aangemengde maïzena nagebonden worden.

162. Ragoût van kalfstong.

1 kalfstong, ½ l bouillon, waarin foelie en Spaanse peper getrokken hebben, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, ½ dl room of melk, ¼ dl witte Bordeauxwijn, 75 g kalfsgehakt, 1 klein blikje champignons, desverkiezende een paar druppels citroensap, 1 à 2 eierdooiers.

Kook de tong gaar op de wijze, als in recept 267 beschreven is, maar laat de kruiden meekoken. Snijd hem, nadat hij van het vel ontdaan is, in dobbelsteentjes. Kook de balletjes gehakt apart in wat kokend water of tongenbouillon gaar (10 min.). Bereid de saus op de gewone wijze, verwarm er de stukjes tong, de champignons en balletjes in en voeg deze van het vuur bij de eierdooier, die met de room en de wijn geklopt is. Roer er wat citroensap door en vul er pasteitjes, fritures enz. mee. Vervang desverkiezende de wijn geheel door een paar druppels citroensap.

163. Garnalenragoût.

250 g garnalen, 1½ dl melk, 1½ dl room, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, peper, zout, wat fijngeknipte peterselie, 1 theelepel Maggi's Aroma, 1 eierdooier.

Bereid de saus op de gewone wijze. Was de garnalen met wat zout water af, zoek er zorgvuldig de onzuiverheden uit, maak ze warm door ze in een zeef of vergiet boven heet water te hangen. Roer ze daarna door de saus. Vermeng deze naar smaak met wat peper, zout, peterselie en Maggi's Aroma en voeg hem van het vuur voorzichtig bij de geklopte eierdooier. Vul met dit mengsel de pasteitjes.

N.B. Wanneer men de garnalen zelf gepeld heeft, behoeven ze niet te worden gewassen.

164. Garnalen met roomsaus.

400 g garnalen, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, 4 dl melk, 1 dl room, wat peper en zout, halve maantjes van feuilletée of geroosterd brood.

Was de garnalen met zout water af, maak ze in een vergiet boven een pannetje met heet water flink warm.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie recept 337). Vermeng hem naar smaak met wat peper en zout, doe er warme garnalen in en doe alles op een verwarmde schaal op. Garneer de rand met halve maantjes van feuilletée (zie recept 846) of geroosterd brood.

Vervang de garnalen door mooie stukken vis en garneer de schotels als aangegeven in afbeelding.

N.B. Zie noot onder het vorige recept.

165. Kaassoufflé's.

100 g boter of margarine, 5 eieren, 100 g oude Goudse kaas, peper en zout.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er één voor één de eierdooiers bij, vermeng ze met geraspte kaas, peper en zout naar smaak en het laatst zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Vul met deze massa met boter of margarine besmeerde soufflépotjes voor de helft, laat ze in een matig warme oven lichtbruin worden en rijzen (± 15 min.).

Dien ze dadelijk op.

166. Croûtons met kaas.

50 g boter of margarine, 1 eierdooier, 40 à 50 g geraspte pikante kaas, wat Cayennepeper, 4 sneetjes casinobrood.

Verwijder de korstjes van de sneetjes brood en snijd ze in tweeën. Rooster ze gelijkmatig bruin en laat ze bekoelen. Roer de boter of margarine tot room, voeg er de eierdooier, de geraspte kaas en peper naar smaak bij en strijk dit mengsel op de broodjes, zo, dat het er in het midden hoger dan aan de kant op ligt (z.g. gebombeerd).

N.B. Men kan het kaasmengsel ook door de boterspuit of een spuitzakje op het brood spuiten.

167. Cromesquis van kaas (8 pers.).

50 g bloem, 50 g boter of margarine, ± 2 dl melk, 2 eierdooiers, 150 g Parmezaanse kaas, 100 g Gruyère kaas, paneermeel, peterselie, voor het „pâte à frire": 40 g bloem, 1 lepel slaolie, 1 dl warm water, 1 ei, peper en zout.

Bereid op de gewone wijze een dikke saus van boter of margarine, bloem en melk. Voeg daarbij de eierdooiers en de geraspte Parmezaanse kaas, snijd de Gruyère kaas aan kleine stukjes en roer deze er het laatste door met peper en zout naar smaak. Vorm van dit kaasmengsel kleine ronde balletjes of langwerpige rolletjes, rol ze even door wat paneermeel.

Vermeng voor het „pâte à frire" de bloem met de olie, voeg er het warme water, de eierdooier en het laatst het stijfgeklopte eiwit bij. Wentel de kaasballetjes even door dit beslag en bak ze dadelijk in frituurvet of slaolie, waarvan blauwe damp afslaat, bruin. Laat ze op grauw papier uitdruipen en leg ze op een schotel, waarop een vingerdoekje gevouwen is. Garneer ze met frisse takjes peterselie.

168. Fritures.

1e recept:
1 ei, 70 g bloem, 1 dl bier of spuitwater, wat zout en peper.
2e recept:
1 ei, 75 g bloem, 15 g maïzena, $^3/_4$ à 1 dl melk, wat zout en peper.

Klop het ei met de peper en het zout, voeg er de bloem (of de beide meelsoorten) en zoveel vocht bij, tot het meel niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes en voeg er het overige vocht bij. Maak in een diep ijzeren potje frituurvet heet. Laat er het frituurijzer in warm worden, en dompel het in het beslag. Laat het beslag even opdrogen en bak de fritures in het hete vet lichtbruin, laat ze op grauw papier uitlekken en vul ze warm met ragoût.

N.B. Bewaar ze, zo nodig, geheel afgekoeld in trommels. Indien ze slap zijn geworden, plaatst men de fritures in elkaar geschoven (om de vorm te behouden) even in de oven.

169. Visbeignets (1e recept).

500 g kabeljauw of tarbot, 5 dl visnat, zout, peper, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, 2 eierdooiers, scheutje room, paneermeel, 2 eiwitten, frituurvet.

Gebruik hiervoor harde, platte vis, b.v. tarbot of kabeljauw. Kook de vis op de gewone wijze gaar (zie hoofdstuk Vis). Verwijder het vel en neem de vis in grote stukken van de graat. Maak op de bekende wijze een dikke saus maar gebruik geen azijn. Gebruik hiervoor boter of margarine, bloem, viswater, room en eierdooiers, maar zorg, dat de saus zo dik is, dat ze aan de vis blijft hangen. Wentel er de stukken vis aan alle kanten doorheen, laat ze koud worden. Paneer ze dubbel (zie paneren bij recept 116) en bak ze in heet frituurvet of slaolie bruin. Laat ze op grauw papier uitdruipen.

N.B. Desverkiezende kan men in het viswater foelie, Spaanse peper en peterselie meekoken.

170. Visbeignets (2e recept).

Behandel de vis evenals in het 1e recept aangegeven is. Laat de stukjes, nadat ze door de saus gewenteld zijn, koud worden en wentel ze dan door een beslag (z.g. pâte à frire), bestaande uit:

125 g bloem, 3 eieren, ± 1 dl water, wat zout.

Bak de beignets in frituurvet of slaolie waarvan blauwe damp afkomt, bruin en knappend en laat ze op grauw papier uitdruipen.

171. Getruffeerde varkenspoten.

1 kg varkenspoten, 150 g kalfsgehakt, 50 g oud brood, wat zout, nootmuskaat, 1/2 blikje truffels of truffelschillen, 150 g varkensnet, (wat Madeira), frituurvet, paneermeel, 2 eiwitten.

Was de poten met lauw water af en laat ze in kokend water met zout gaar koken (± 2 uur). Neem er dan zorgvuldig alle beenderen uit en hak of maal het vlees zo fijn mogelijk. Roer het kalfsgehakt in een steelpan en op een klein vuur tot het grijs is. Snijd de truffels of de truffelschillen, die men desverkiezende in wat Madeira geweekt heeft, in kleine vierkante stukjes, vermeng ze met het gehakt, het geweekte brood, het vlees der poten, het zout en de nootmuskaat. Vorm van deze massa langwerpige rollen (2 bij 8 cm). Rol ze elk in een deel van het varkensnet, dat men eerst in lauw water geweekt heeft. Paneer ze dubbel en bak ze in dampend frituurvet of slaolie. Laat ze op grauw papier uitdruipen. Zet ze tegen een middenstuk van geroosterd brood. Garneer de schotel met frisse peterselietakjes en geef er salade bij.

172. Zalm of kreeft in schelpen.

1 blik zalm of kreeft, mayonnaise, aspic in 2 kleuren, wat doperwten en kleine worteltjes uit blik.

Leg wat zalm of kreeft in de schelpen, giet er zoveel mayonnaise over, dat de vis juist bedekt is. Garneer de schelpen verder met wat zeer fijn gehakte aspic, in twee kleuren b.v. (wit en rood), worteltjes en doperwten.

N.B. De mayonnaise kan lichtrose gekleurd worden door er wat gesmolten rode aspic voorzichtig door te roeren. Daarna laat men de mayonnaise opstijven, doch vooral niet te stijf worden. Moeten de schelpen enige tijd tevoren gemaakt worden, dan doet men het beste de mayonnaise in ieder geval met wat witte of rode aspic te vermengen, waardoor deze de vis beter bedekken zal.

VIS

Keuren en kopen van vis

1. Reken van kleine vis (met in verhouding meer afval) 200 à 250 g per persoon; voor grotere vis (met minder afval) 150 à 200 g per persoon en voor gefileerde vis (zonder afval) 100 à 125 g per persoon.

2. Druk met de vinger op de vis om te zien, of het vlees stevig en veerkrachtig is.

3. Zie, of de ogen helder en bol staan.
4. Kijk, of de kieuwen fris rood zijn.
5. Overtuig u, of de reuk goed is.
6. Zie bij opengesneden vis of hij blank is van binnen.

KOOPTIJD VAN VIS ZIE BLZ 48

Schoonmaken van vis

1. RONDVISSEN (kabeljauw, schelvis, enz.). Schrap de schubben van de vis van staart naar kop. Snijd de vis aan de buikzijde open van borst- tot aarsvin. Haal er de ingewanden uit zonder het galblaasje te beschadigen. Verwijder buikvlies (zwarte vliesje), zwemblaas of zilvervlies, hom of kuit. Bewaar ev. de lever van schelvis of kabeljauw. Haal de kieuwen er uit. Was de vis flink van binnen en van buiten. Kerf de vis, d.w.z. geef met een zeer scherp mes op gelijke afstanden inkervingen in het vel dwars over de vis, waardoor het zout er beter indringt, het vel minder spoedig zal springen en de vis eerder gaar wordt.

2. PLATVISSEN (zoals bot, schol enz.). Schrap de schubben van de vis af van staart naar kop, indien het nodig is. Geef een snee achter de kop bij de kieuwen en haal er voorzichtig de ingewanden uit, zonder de galblaas te beschadigen. Verwijder zwemblaas of zilvervlies, het buikvlies (zwarte vliesje), hom of kuit. Snijd de kop er af en knip een deel van staart- en zijvinnen af. Geef inkervingen in de vis, zoals hierboven bij rondvissen aangegeven is, maar zorg er voor dat de graat niet doorgesneden wordt.

Gefileerde vis

Ook in de kleine plaatsen en in plaatsen, die ver van zee zijn gelegen, wordt tegenwoordig meer en meer gefileerde zeevis en gefileerde zoetwatervis verkocht. Dat de huisvrouw de vis zelf geheel moet schoonmaken en fileren komt hoe langer hoe minder voor. De vishandelaar, die fileert, maakt het de huisvrouw daarmee heel gemakkelijk. Ook de huisgenoten zijn met zijn werk gebaat, omdat in gefileerde vis weinig of geen graten voorkomen. Diepbevroren vis komt gewoonlijk ook gefileerd in de handel.

Regels bij het koken van vis

1°. Breng voor het koken van vis in een grote pan water met veel zout (20—30 g per l) aan de kook.

2°. Leg er de schoongemaakte en gekerfde vis in en kook deze tot hij gaar is, d.w.z., tot men er gemakkelijk een vin kan uittrekken (5 à 15 minuten). Bij moten is dit te controleren door te voelen of een vork gemakkelijk door de moot heen gaat tot op de graat. Het vlees moet doorschijnend en wit zijn.

3°. Neem de vis met de visplaat of met 2 schuimspanen uit de pan en leg hem op een verwarmde visschotel. Leg er een paar bosjes frisse peterselie bij.

4°. Pocheer gefileerde vis, d.w.z. maak ze zachtjes gaar in weinig water met zout en kruiden.

5°. Leg platte vis met de lichte kant naar boven op de visschotel en steek een bosje peterselie op de plek, waar de kieuwen gezeten hebben.

6°. Doe bij slappe vis een weinig azijn in het water om ze harder te maken.

7°. Geef bij warme, gekookte vis warme saus en gekookte aardappelen.

173. Schol.

2 kookschollen, water, zout (klein scheutje azijn).

Maak de vis schoon, kerf hem, was hem van binnen en buiten en kook hem met de lichte kant naar boven in het kokende water met het zout (en wat azijn), tot een vin gemakkelijk loslaat (5 à 10 minuten). Neem hem met 2 schuimspanen of de visplaat uit de pan en leg hem met de lichte kant naar boven op een visschotel. Geef er eiersaus, peterseliesaus of gesmolten boter bij.

Bereid bot, die weinig meer in de handel komt, als schol.

174. Griet.

2 moten griet (± 1 kg), water, zout (een scheutje azijn, 1/2 ui).

Was de moten goed schoon, kook ze in het kokende water met het zout (wat azijn en de 1/2 ui), tot de vin gemakkelijk loslaat (± 10 minuten). Neem ze met 2 schuimspanen of een visplaat uit de pan, leg ze op de visschotel, garneer die met frisse takjes peterselie. Geef er eiersaus, botersaus of kappertjessaus bij.

175. Tarbot.

2 moten tarbot of 1 tarbot van ± 1 kg, water, zout (scheutje azijn).

Voor de bereiding en de sausen, die er bij gepresenteerd worden, zie: griet (recept 174).

Tarbot, in zijn geheel gekookt, wordt bereid als schol (zie recept 173). Kooktijd ± 15 à 20 minuten.

N.B. In sommige plaatsen van het land is tarbot, uitgesneden in blokjes, verkrijgbaar. Deze worden gekookt en opgediend als tarbot, maar zijn ook zeer goed voor visbeignets (zie recept 169) te gebruiken. Tarbot en griet worden dikwijls gefileerd.

176. Heilbot.

2 moten heilbot (± ¾ kg), water, zout (een scheutje azijn).

Voor de bereiding en de sausen, die er bij gepresenteerd worden, zie: griet (recept 174). (Kooktijd ± 15 minuten).

177. Schelvis.

2 schelvissen (± 1 kg), water, zout.

Maak de vis schoon, kerf hem, was hem flink uit en kook hem in kokend water met zout, tot een vin gemakkelijk loslaat (± 10 minuten). Neem hem met de visplaat of een paar schuimspanen uit de pan en leg hem op de visschotel. Dien hem met botersaus, eiersaus, mosterdsaus, gewelde of gesmolten boter.

N.B. Ook schelvis wordt vaak gefileerd.

178. Kabeljauw.

2 moten kabeljauw (± ¾ kg), water, zout (een scheutje azijn).

Was de moten goed schoon, laat ze in het kokende water met het zout en wat azijn koken, tot een vin gemakkelijk loslaat (15 à 20 minuten). Neem ze met een visplaat of een paar schuimspanen uit het water en leg ze op de visschotel. Geef er botersaus, mosterdsaus, eiersaus, gesmolten of gewelde boter of margarine bij.

179. Vislever koken.

Levers van schelvis of kabeljauw, zout, peper, mosterd, sneetjes roggebrood.

Maak de levers schoon door er voorzichtig de galblaas uit te snijden, was ze en kook ze zachtjes gaar in wat viswater (± 5 à 10 minuten). Geef er sneetjes roggebrood, zout, peper en mosterd bij.

180. Wijting.

4 wijtingen (ruim 1 kg), water, zout (een scheutje azijn).

Kook de vissen, nadat ze schoongemaakt zijn, als in recept 177 is aangegeven. Laat wijting bij voorkeur fileren.

181. Zeewolf.

4 moten van 200 à 250 g (± 1 kg), water, zout, (een scheutje azijn).

Kook de vis als in recept 177 is aangegeven.

182. Snoek.

1 kg snoek, water, zout.

Maak de snoek schoon, was hem en kook hem in kokend water met zout, tot de vin loslaat (± 10 minuten), neem hem met de visplaat of 2 schuimspanen uit het vocht en dien hem met eiersaus of gesmolten boter.

183. Waterbaars.

1¼ kg waterbaars, water, zout, 6 sneetjes wittebrood, 4 sneetjes roggebrood, peterselie, peterseliewortels.

Maak de vis schoon door er de ingewanden uit te nemen, de schubben af te schrappen en de vis goed schoon te wassen. (Is de vis slijmerig, dan kan men hem voorzichtig met wat zout afwrijven.) Kook hem gaar in kokend water met zout (niet zoveel als voor andere vis) en laat een paar geschilde peterseliewortels meetrekken (± 5 minuten). Leg de vis dan dadelijk met zoveel mogelijk kooknat in het onderste gedeelte van de visschotel, leg er een paar frisse takjes peterselie omheen. Geef er zeer dunne vierkante sneetjes wittebrood bij, die van de korst ontdaan en dik besmeerd zijn en waarop een even groot en eveneens vrij dik besmeerd stukje roggebrood is gelegd.

N.B. Sausbaars (d.w.z. grote waterbaars) wordt als boven gekookt, doch als andere gekookte vis, met peterselie- of botersaus gegeten.

184. Snoekbaars.

1 kg snoekbaars, water, zout.

Bereid de snoekbaars, die veel minder graten bezit dan snoek, als voor snoek is beschreven.

Snoekbaars wordt dikwijls gefileerd geleverd.

185. Makreel.

1 kg makreel, water, zout, azijn, boter of margarine.

Maak de makreel schoon, kerf hem en kook hem in ruim kokend water of pocheer hem in weinig kokend water met wat azijn, boter of margarine en zout. In het laatste geval is de kooktijd langer (± 20 à 30 min.). Geef de vis met azijn- of mosterdsaus.

Laat makreel niet oud worden, daar ze snel tranig wordt.

186. Karper.

1 kg karper, water, zout.

Maak de karper schoon, was ze en kook ze in kokend water met het zout, tot een vin gemakkelijk loslaat (± 10 minuten). Dien ze met gesmolten boter of margarine en zeer fijn geknipte peterselie.

187. Zeelt.

1 kg zeelt, water, zout.

Voor de bereiding zie karper (recept 186).

188. Forel.

1 kg forel, water, zout.

Maak de vissen schoon, was ze en kook ze in kokend water met zout, tot een vin gemakkelijk loslaat (± 10 minuten), of haal een draad sterk breikatoen door de staart en de kop en trek de vis enigszins rond, vóór ze wordt gekookt. Dien hem met boter-, peterselie- of tomatensaus.

189. Blauw koken van zoetwatervis.

Karper, zeelt, forel.

Zorg dat de slijmlaag bij het schoonmaken niet verwijderd wordt. Overgiet de vis met kokende azijn en laat hem hierin 15 minuten staan. Kook de vis daarna gaar.

190. Paling.

1¼ kg paling, water, zout.

Maak de paling schoon (door er de kop af te snijden, het vel aan de nek los te maken en het er af te trekken, de ingewanden er uit te nemen en de paling in moten te snijden). Was de vis goed uit, steek de dichte moten met een stopnaald door, knip de vinnen er af. Was de paling en kook hem in kokend water met zout, tot hij gaar is (6 à 8 minuten). Neem de paling met een schuimspaan uit de pan en dien hem met eiersaus, kappertjes of botersaus.

N.B. Neem voor kookpaling zeer dikke paling.

191. Zalm.

2 moten zalm van 400 g, water, 10 g zout per l water.

Schrap de schubben van de zalm af, was de moten en kook ze in kokend water met niet te veel zout (om de kleur mooi te houden) 2

minuten per 100 gr. Neem de moten met de visplaat of een paar schuimspanen uit de pan, leg ze op de visschotel en zet die even voor een open raam, om de kleur helderder rood te laten worden. Geef bij warme zalm: peterseliesaus, warme mayonnaise of gesmolten boter, bij koude zalm: koude mayonnaise en sla.

N.B. Elft kan als zalm worden behandeld, doch ook op de wijze van schelvis worden gekookt.

192. Stokvis.

400 g stokvis, water, zout.

Week de vis gedurende minstens 24 uur in koud water, maak hem schoon, was hem, maak er niet te stijve rollen van en bind die met een touwtje dicht. Kook de stokvis in ruim kokend water met zout gaar (± 1 uur), maar zorg, dat het water tegen de kook aan blijft. Neem er de touwtjes af en geef de vis met mosterdsaus, rijst, aardappelen en gebakken uien.

N.B. Men kan er ansjovissaus*, rode visjes* en gebakken kroepoek bij geven (zie recept 933).

193. Zoutevis.

1 kg zoutevis.

Was de vis, zet jonge zoutevis enige uren in de week, oude zoutevis 24 uur. Ververs bij oude zoutevis het water enige keren onder het weken. Kook hem daarna gaar in kokend water (3/4 uur). Dien er peterseliesaus, worteltjes en nieuwe of Malta-aardappelen bij.

N.B. Behandel gestoofde zoutevis precies als voor gestoofde vis staat aangegeven (zie recept 219).

194. Lipjes en keeltjes.

± 3/4 kg lipjes en keeltjes.

Voor de bereiding zie zoutevis (recept 193). Stoof de lipjes en keeltjes op de wijze als voor gestoofde vis (recept 219) is aangegeven.

195. Mosselen.

5 kg mosselen, (750 g mosselvlees), water, uitjes, thijm, peterselie.

Was de mosselen goed schoon, kijk ze na of er geen slijkmosselen bij zijn of gapende mosselen (d.z. dode exemplaren). Zet ze op met

* Deze artikelen kunnen in flesjes gekocht worden.

het aanhangende water en laat ze, af en toe schuddende, koken, tot alle schalen geopend zijn (± 10 minuten). Geef de mosselen met olie en azijn of met mosterd- of eiersaus.

196. Garnalen.

1 kg levende garnalen geeft ± 300 g gepelde garnalen.

Doe de garnalen dadelijk in ruim *kokend* water en laat ze koken, tot ze gaar zijn (3 minuten). Neem om te weten, of ze gaar zijn, één garnaal uit het water, en pel die. Laat de garnalen op een vergiet uitdruipen en bestrooi ze met zout als het nodig is; pel ze liefst warm en geef ze met peper en zout (en azijn).

N.B. Wanneer de garnalen te gaar of niet gaar genoeg zijn, zijn ze bijna niet te pellen.

197. Tong.

2 grote of 4 kleine kooktongen, water, zout.

Maak de tongen goed schoon, was ze en kook ze in het kokende water met het zout, tot een vin gemakkelijk loslaat (± 8 minuten). Neem ze met een visplaat of een paar schuimspanen uit het water en dien ze met peterseliesaus, botersaus, garnalen-, oester-, mosselen-, mousseline-, of béarnaisesaus.

N.B. Voor het schoonmaken van tong zie recept 214.

Neus- en schartong worden op dezelfde wijze gekookt.

198. Filets van tong.

2 grote of 4 kleine kooktongen, water en zout.

Maak in het midden van de vis een diepe snede tot op de graat, doe hetzelfde langs de vinnen en neem er met een scherp mes de filets af. Was ze, rol ze op, bind ze met een draadje dicht of knoop ze en kook ze in zoveel kokend water met zout gaar tot ze juist onderstaan (4 à 6 minuten). Neem ze met een schuimspaan uit het vocht en presenteer ze met peterselie, boter-, garnalen-, oester- of mosselsaus, die er zo warm mogelijk overheen gegoten wordt.

N.B. De vishandelaar levert op verzoek de tong ook gefileerd af.

199. Normandische tongschotel (sole en demi-deuil).

4 kleine kooktongen, 18 mosselen, 200 g garnalen, 1 blikje champignons, 1/2 blikje truffels, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 3 dl visbouillon, foelie, peterselie, thijm, 1 dl room, wat Rijnwijn (of melk), 2 eierdooiers, wat zout (wat citroensap).

Maak op de gewone wijze filets van de tongen of bestel ze gefileerd, was ze en kook ze in ruim kokend water met zout gaar. Trek van de graten met ± 4 dl water, zout en kruiden in ± 1/2 uur wat visbouillon. Leg de filets kruisgewijs op een warme schotel en houd die op de stoom warm. Bereid de saus op de gewone wijze. Gebruik daarvoor de gezeefde visbouillon. Voeg er de room (en de Rijnwijn) bij en maak hem goed heet. Vermeng de saus voorzichtig met de geklopte eierdooiers, verdund met wat room, voeg er desverkiezende wat citroensap bij en giet de saus over de filets. Garneer de schotel verder met de in zout water gewassen garnalen, de zeer fijn gesneden truffels, de doormidden gesneden champignons en de mosselen, die op de gewone wijze (recept 195) gekookt en uit de schaal gehaald zijn.

200. Tong met Italiaanse saus (sole à l'Italienne).

2 grote kooktongen, 1/4 l Italiaanse saus, bestaande uit: 40 g bloem, 40 g boter of margarine, champignons, 1/2 l visbouillon, peterselie en ui, 2 eierdooiers, 60 g oude Goudse kaas.

Maak filets van de tongen, zoals in recept 198 is aangegeven. Kook ze, nadat ze opgerold zijn, gaar in kokend water met zout, maar laat er de grof gesnipperde ui en een paar takjes peterselie in meekoken. Neem de filets met een schuimspaan uit het vocht en leg ze in een vuurvast schoteltje. Bedek ze met de saus, die op de gewone wijze gemaakt is en die men vermengd heeft met de eierdooiers en de in kleine stukjes gesneden champignons. Strooi er de geraspte kaas over en laat het schoteltje in een matig warme oven lichtbruin worden. Zie afbeelding.

N.B. Zie voor het bereiden van visbouillon recept 199.

201. Tong met witte wijnsaus (sole au vin blanc).

2 kooktongen, 4 dl witte wijn, 30 g bloem, 50 g boter of margarine, peper, zout, peterselie.

Maak op de gewone wijze filets van de tongen, was ze, wrijf ze in met wat zout, knoop ze en leg ze in een vuurvast schoteltje waarin de helft van de boter of margarine gesmolten is. Voeg er de wijn bij en laat de vis dichtgedekt in een matig warme oven gaar stoven (± 20 minuten). Leg ze op een verwarmde schaal. Breng de overige boter of margarine met de bloem aan de kook, wrijf er de klontjes uit en voeg er langzamerhand het vocht, waarin de filets stoofden, bij. Laat de saus roerende gaar koken (10 minuten), vermeng hem met wat zeer fijn geknipte peterselie en peper en zout naar smaak. Giet de saus over de vis.

Op dezelfde wijze kan tong met garnalen worden bereid. Zie afbeelding.

202. Tong met zalm en mousselinesaus (sole à l'Impériale).

2 kooktongen, 200 g verse zalm, zout, 60 g boter of margarine, voor de saus: 200 g boter of margarine, 2 eierdooiers, 1 theelepel maizena, wat peper, zout en citroensap, ± 3 eetlepels melk, 1/2 dl slagroom, 1 eiwit.

Bereid op de gewone wijze filets van de tongen, was ze en wrijf ze in met wat zout. Ontdoe de zalm van het vel, snijd hem in 12 reepjes en was deze. Rol in ieder filet een stukje zalm, maar zorg, dat het er aan beide kanten even uitsteekt. Bind de rolletjes met een draad vast en stoof ze op een zacht vuur in de boter of margarine gaar (± 15 à 20 minuten), maar zorg dat de boter niet bruin wordt. Neem er de draadjes af, leg de vis op een verwarmde schotel en bedek ze met de mousselinesaus, die op de gewone wijze bereid wordt (zie recept 356 of 357). Garneer de schotel met fleurons.

N.B. Vervang desverkiezende de verse Zalm door zalm uit blik.

203. Kreeft met sla en mayonnaise.

1 grote of 2 kleine kreeften, 2 kropjes sla, wat mayonnaise.

Breng in een grote pan veel water aan de kook, dompel er de kreeften in, voeg er vrij veel zout bij en kook de kreeften naar gelang van de grootte 20 à 30 minuten. Neem ze uit het water, verwijder het groene deel, de kieuwen, maag en ingewanden. Haal het vlees uit het lijf en de scharen door deze open te knippen. Leg de kreeft met de kop op een voetstuk van geroosterd brood, dat midden op een grote schaal gezet is. Leg er omheen wat schoongemaakte, gewassen en goed uitgeslagen slablaadjes, plaats hierop de stukjes kreeft en giet of spuit er wat mayonnaise tussen. Presenteer er sla en mayonnaise apart bij, of maak er een salade van; zie afbeelding.

N.B. Aan te bevelen is het alleen levende kreeften te kopen, daar dode aanleiding tot vergiftiging zouden kunnen geven. Om de kreeften te doden, voor ze in het kokende water gaan, neemt men de kreeft bij de rug en snijd met een scherp, puntig mes het ruggemerg vlak achter de kop door. Men kan ook gekookte kreeft kopen.

204. Schoonmaken van haring.

Maak een inkerving over de rug van de haring, snijd de buikzijde open, neem er zorgvuldig de ingewanden uit, trek er het vel af. Snijd de vis middendoor tot aan de kop, neem er de graat uit en leg de haring in zijn oorspronkelijke vorm op een schaaltje. Steek in de bek een takje frisse peterselie of een rood geraniumbloemetje.

N.B. Verse haring of panharing wordt ook wel gekookt, met botersaus of kappertjessaus, gegeten of gebakken als bokking. Ook zet men ze gebakken wel eens 48 uur in $^3/_4$ azijn en $^1/_4$ water met kruiden.

205. Schoonmaken van gezouten haring.

Week de haring enige uren in water met wat melk. Maak een inkerving over de rug. Snijd de buikzijde open, haal er de ingewanden, hom of kuit en het zwarte vliesje, dat om de ingewanden zit, uit. Trek er het vel af. Snijd er de kop af. Was de haring goed schoon, en snijd hem in schuine moten. Leg deze in de vorm van de vis op de schotel.

206. Schoonmaken van bokking.

Maak een inkerving over de rug. Snijd de bokking aan de buikzijde open, neem er de ingewanden, het zwarte vliesje en hom of kuit uit, trek er het vel af, haal er de graat uit, snijd er de kop af en leg de vier filets, in schuine mootjes gesneden, op de schaal.

207. Schoonmaken van sprot.

Snijd de sprot aan de buikzijde open, verwijder zorgvuldig de ingewanden en het zwarte vliesje, dat daar omheen zit, trek er het vel af. Haal er de graatjes uit, snijd er de kop af en leg de sprotjes dakpansgewijs met de staartjes naar één kant op een schaaltje.

Regels bij het bakken van vis

1°. Kies voor bakvis steeds de kleine soorten vis. Snijd grote vis in moten, kerf platvis op kleine afstanden van elkaar in.

2°. Gebruik voor gewone bakvis (n.l. schol, bokking, panharing, spiering) boterolie.

3°. Gebruik voor fijne bakvis (n.l. tong en paling) een goed frituurvet, slaolie, boter of margarine.

4°. Zorg steeds voor een flink vuur.

5°. Maak in een koekepan zoveel vet, dat de bodem ruimschoots bedekt is, zó heet, dat er blauwe damp afkomt.

6°. Droog de vis, nadat het zout er ingetrokken is, met een schone doek of in een stuk papier af en wentel hem aan beide zijden door wat bloem of melk. Paneer de fijnere vissoorten.

7°. Leg platte vis met de lichte kant naar beneden in het hete vet.

8°. Schuif de vis onder het bakken voorzichtig heen en weer om vastkleven te voorkomen en de kleur gelijkmatig bruin te laten worden. Probeer voor het bakken van vis de frituurpan eens. In

diep vet is vis eerder gaar, ze gaat niet stuk omdat ze niet behoeft te worden omgedraaid en het fornuis wordt minder vuil.

9°. Laat de vis op poreus papier flink uitdruipen om het overtollige vet te verwijderen.

10°. Leg platte vis met de lichte kant naar boven dakpansgewijs op een schotel en dien er sla, gebakken of gekookte aardappelen met gesmolten boter, bij.

11°. Zeef het vet, ook het frituurvet, waarin vis is gebakken, na het gebruik en bewaar het voor een volgende keer.

208. Gebakken schol.

4 mooie bakschollen, boter- of slaolie, wat bloem of melk, zout.

Maak de vis schoon, was de vis van buiten en van binnen goed schoon, kerf hem in, wrijf hem aan beide kanten met vrij veel zout in en laat hem een half uur op een vergiet liggen, opdat het zout er in kan trekken. Maak dan zoveel olie in de koekepan heet, dat de bodem ruimschoots bedekt is. Zorg, dat er blauwe damp van het vet slaat. Wentel de vis na het afdrogen aan beide kanten door het meel of de melk, bak eerst de lichte kant van de vis op een flink vuur lichtbruin, daarna de donkere kant. Schuif de vis onder het bakken telkens heen en weer in de pan. Laat de vis, als hij gaar is, op poreus papier aan beide kanten flink uitdruipen en dien hem op, zoals bij de regels voor het bakken van vis is aangegeven.

Bot kan op dezelfde wijze worden gebakken.

209. Gebakken bokking.

12 bokkingen, boterolie, slaolie, boter of margarine, peper, zout en bloem.

Snijd de kop der bokkingen af, snijd de rugkant vlak langs de graat open, splijt de vissen open, neem er de graat, ingewanden, het zwarte vliesje en de zwemblaas uit, maar laat, zo mogelijk, hom of kuit er in liggen. Was de bokkingen of (wat beter is) veeg ze met een vochtige doek schoon, droog ze daarna met een droge doek af en wrijf ze in met peper en zout. Maak de olie zo heet, dat er blauwe damp afkomt en bak eerst de opengesneden kant bruin, daarna de buitenkant. Laat ze op grauw papier uitdruipen.

N.B. Men kan de bokkingen ook in boter of margarine, die men daartoe eerst bruin laat worden, bakken. Ook kan men de vis door meel wentelen en hom en kuit apart bakken, waarvoor men deze eerst in wat bloem, vermengd met zout, wentelt. Men legt dan echter bij het bakken van hom en kuit een deksel op de pan, om het spatten te voorkomen.

Het verschil tussen bokking en panharing is:

1°. Bokking is kleiner en heeft een kleine kop.
2°. De huid van bokking heeft fijner schubben en is zilverachtig glanzend, van panharing ziet deze gewoonlijk iets geler.
3°. Bokking is licht gerookt, panharing is rauwe vis.

210. Gebakken panharing.

12 panharingen, boter- of slaolie, bloem, zout, peper.

Voor de bereiding zie: gebakken bokking (recept 209).

211. Gebakken makreel.

8 makrelen, boterolie, slaolie of boter, peper, zout en bloem.

Voor de bereiding zie gebakken bokking (recept 209).

212. Gebakken mosselen.
Kook de mosselen, zoals in recept 195 is aangegeven. Haal ze uit de schalen, wentel ze door bloem, waar doorheen wat zout en peper geroerd is. Bak de mosselen bruin (b.v. in frituurvet) en laat ze op poreus papier uitlekken.

213. Spiering.

40 spieringen, 1½ dl boterolie of slaolie, wat bloem, wat zout.

Maak de spiering schoon door er de kop af te snijden en er de ingewanden uit te nemen. Kijk goed na of er geen spieringen met wormpjes bij zijn. Was ze en wentel ze door de bloem, waardoor wat zout geroerd is. Leg de spiering met de koppen naar de buitenkant en de staarten naar het midden als een koek in de olie, die zo heet is, dat er blauwe damp afslaat en bak de koek, af en toe schuddend, lichtbruin en gaar. Keer de koek met behulp van een deksel om. Laat de spiering op poreus papier uitlekken.

214. Gebakken tong.

4 baktongen, 1 dl slaolie of 75 g boter of margarine, zout, bloem, melk of paneermeel, 1 eiwit of ½ ei.

1E MANIER. Maak de tongen schoon. Indien dit niet door de vishandelaar gedaan is, geschiedt dit als volgt: snijd er de kop af, geef aan de staart een insnijding in het vel en stroop er dit in eens af, haal er de ingewanden uit, knip een deel van de staart- en zijvinnen af, was de vis goed schoon, wrijf hem aan beide kanten in met wat zout en laat hem een half uur gezouten op een vergiet liggen. Droog hem, wentel hem daarna aan beide zijden door wat bloem of melk en bak de tong in hete slaolie of bruingemaakte

boter aan beide kanten lichtbruin en gaar. (Wanneer de vis gaar is, gaat hij langs de zijvinnen splijten.) Laat hem op poreus papier uitdruipen en dien hem met sla en mayonnaise.

2E MANIER. Maak de vis schoon als hierboven is aangegeven. Haal ze, nadat het zout er ingetrokken is en ze afgedroogd is, eerst door geklopt ei of eiwit met wat water, wentel ze daarna door fijn paneermeel en bak ze op dezelfde wijze als hierboven aangegeven is. Schuif gepaneerde vis onder het bakken vooral voorzichtig heen en weer door de pan te schudden. Laat de vis op poreus papier uitdruipen en bewaar het vet, nadat het gezeefd is, voor een volgende keer.

215. Gebakken visfilets.

Fileer schol en wijting zoals in recept 198 beschreven is en bak ze op de bekende wijze (zie recept 208).

Ook snoekbaars wordt veel gefileerd gebakken.

Zie voor opdoen afbeelding.

216. Gebakken geep.

1½ kg geep, 100 g boter of margarine of 1½ dl slaolie, bloem of melk, zout.

Behandel de vis, zoals in recept 208 beschreven is, maar verdeel hem in moten en laat u niet afschrikken door de groene graat.

217. Gebakken paling.

1 kg paling, 70 g boter of margarine of 1 dl slaolie, bloem of paneermeel, 1 ei, zout.

Voor bakpaling bestelt men liefst dikke paling. Maak de paling schoon, zoals voor gekookte paling is aangegeven (recept 190). Behandel de paling, waarvan men de moten door zout en peper kan wentelen, evenals gebakken tong, maar reken voor baktijd 20 à 30 minuten. Bak paling dus niet op een al te heet vuur.

218. Gebakken forel.

1 kg forel, 75 g boter of margarine of 1 dl slaolie, paneermeel, 1 ei, zout.

Maak de vissen schoon, laat ze in hun geheel, doch geef de vis een paar insnijdingen en behandel ze verder evenals tong (recept 214).

219. Gestoofde vis.

Gebruik er overgebleven, gekookte vis voor, verwijder het vel

terwijl de vis nog warm is, neem het visvlees in zo groot mogelijke stukken van de graat en leg het in een vuurvast schoteltje. Voeg er zoveel verdund viswater, water met zout of visbouillon bij, dat de bodem bedekt is, druppel er wat citroensap en desverkiezende wat Maggi's Aroma in, leg er een paar uitgetande schijfjes citroen en hier en daar een flink stuk boter of margarine op. Strooi er wat paneermeel over, maak de rand van het schoteltje schoon en laat de vis in een matig warme oven zachtjes doorstoven en lichtbruin worden. Bedruip hem van tijd tot tijd met het vocht.

N.B. Zie voor het stoven van rauwe vis recept no. 222.

220. Gestoofde mosselen.

Kook de mosselen zoals in recept 195 is aangegeven. Maak van boter, bloem, mosselwater en een scheutje melk een sausje volgens recept 351 en stoof hierin de mosselen, die uit de schelpen gehaald zijn.

221. Gestoofde paling.

1 kg paling, 75 g boter of margarine, citroen, peper, paneermeel.

1E MANIER. Maak de paling op de gewone wijze schoon (zie gekookte paling recept 190), was de moten en wrijf ze in met peper en zout. Leg er in het vuurvaste schoteltje de boter of margarine in klontjes tussen, strooi er wat paneermeel over en leg er een paar uitgetande schijfjes citroen op. Laat de paling in een matig warme oven, eerst dichtgedekt, daarna zonder deksel gaar en bruin worden (25 à 30 minuten). Stoof de paling bij gebrek aan een oven in een platte stoofpan op een zacht vuur. Bedruip de paling telkens met een weinig van het vocht.

2E MANIER. Kook de schoongemaakte paling eerst gaar in kokend water met zout (± 5 minuten, dit hangt van de dikte van de paling af). Leg de moten dan in het vuurvaste schoteltje en behandel ze verder als gestoofde vis (recept 219).

222. Gestoofde kabeljauwstaart.

1 kabeljauwstaart, 100 g boter of margarine, 1 citroen, (wat aardappelen), zout, paneermeel, 1 Maggi's Bouillonblokje.

1E MANIER. Neem de graat uit de staart door hem over de gehele lengte los te maken en er uit te trekken of door de vis langs één der zijkanten open te snijden en zo de graat te verwijderen. Leg dan de afgeschubde, gewassen en gezouten vis in een vuurvaste schotel met wat water met zout, waarin wat citroensap gedruppeld is en waarin desverkiezende 1 Maggi's Bouillonblokje is opgelost. Leg er de boter of margarine in stukken verdeeld op en laat de

vis in een matig warme oven, bedekt met een deksel, bijna gaar stoven (± $^1/_2$ uur). Bedruip hem af en toe met het vocht. Strooi er, als de vis bijna gaar is, wat paneermeel over, leg er een paar uitgetande schijfjes citroen op en laat hem zonder deksel bruin en gaar worden.

N.B. Men kan in het vocht om de vis wat geboorde aardappeltjes leggen, die dan tegelijkertijd met de vis gaar zijn.

2E MANIER. Kook de staart in zijn geheel eerst bijna gaar en stoof hem dan in een vuurvaste schotel. Het stoven kan in dit geval spoediger klaar zijn dan in het eerste geval, doch het is niet geraden geboorde aardappeltjes bij de vis te leggen, daar deze misschien niet gaar zouden worden.

223. Gefarceerde snoek (1e recept).

1 kg snoek, 150 g boter of margarine, 120 g oud brood zonder korst, 3 eieren, ± 1 dl melk of room, peper, zout, nootmuskaat, (wat citroensap), 75 à 100 g boter of margarine.

Kook de snoek op de gewone wijze (zie recept 182) gaar in ruim kokend water met zout. Neem het vlees zo warm mogelijk van de graat, maar zorg, dat er geen enkel graatje in achterblijft. Hak of maal het fijn en vermeng het met de geklopte eieren, waardoor het brood, in de melk (of room) geweekt, geroerd is. Voeg er peper, zout en nootmuskaat naar smaak en de enigszins week gemaakte 150 g boter of margarine bij. Doe het mengsel in een met boter besmeerd visvormig blik of leg het zoveel mogelijk in de vorm van een snoek in een vuurvaste schotel. Giet er desverkiezende citroensap over, leg er 100 g boter of margarine in klontjes op en laat de gefarceerde snoek in een matig warme oven lichtbruin worden (1 uur).

224. Gefarceerde snoek (2e recept).

1 snoek, wat paling, tezamen 1 kg visvlees opleverende, 3 eieren, 100 g oud brood zonder korst, peper, zout, nootmuskaat, wat citroensap, paneermeel, 100 g boter of margarine.

Kook de schoongemaakte vis op de gewone wijze gaar (zie recept 182 en 189). Neem het vlees zo warm mogelijk van de graat, hak het fijn en vermeng het met de eieren, het geweekte brood en de kruiden. Geef er in een vuurvaste schotel de vorm van een snoek aan. Bestrooi de vis met paneermeel, voeg er de boter of margarine en het citroensap bij en laat hem in een matig warme oven, af en toe bedruipend met de boter of margarine, bruin worden.

N.B. Men kan het vlees ook rauw van de vis afnemen, doch het stoven duurt dan ± 1 uur en het verwijderen van de snoekgraatjes is moeilijker.

225. Paneermeel.

Waar in de voorafgaande en volgende recepten van *paneermeel* gesproken wordt, kan men gebruik maken van zelf bereid paneermeel, door overgebleven korstjes brood volkomen droog en bros te laten worden in de oven, ze daarna fijn te malen of te rollen, de korrels te zeven en het paneermeel in gesloten trommels of bussen te bewaren.

Men kan echter ook paneermeel gereed voor het gebruik kopen.

VLEES

Keuren van vlees

1°. Keur het vlees, d.w.z.: 1°. zie of de kleur goed is; 2°. probeer of het vlees elastisch is door er met de vinger op te drukken, welke indruk er dan niet in mag blijven staan; 3°. overtuig u, of het vlees fris ruikt; 4°. zie, of er geen pezen doorlopen en of het vlees niet al te vet of te vellerig is. 5°. overtuig u dat men u de bestelde soort, het bestelde stuk en het gewicht heeft gegeven. 6°. Reken per persoon ongeveer 80 à 100 g vlees zonder been en 100 à 125 g met been.

Regels bij het bereiden van groot en van klein vlees

1°. Weeg het vlees; 1°. om de braadtijd te bepalen; 2°. om de hoeveelheid te gebruiken vet te berekenen; 3°. om te controleren, of het juiste gewicht ontvangen is.

2°. Was groot vlees af, was of schrap klein vlees, wrijf het in met 5 g zout per 500 g (en wat peper) en laat dit er bij groot vlees hoogstens 15 minuten, bij klein vlees 5 minuten intrekken, daar anders te veel sap aan het vlees onttrokken wordt.

3°. Neem de in de recepten aangegeven vetsoort; gebruik liefst vet dat reeds voor gebruik gereed wordt verkocht, daar dit gemakkelijker is dan het gebruik van rauw vet dat eerst moet worden uitgesmolten.

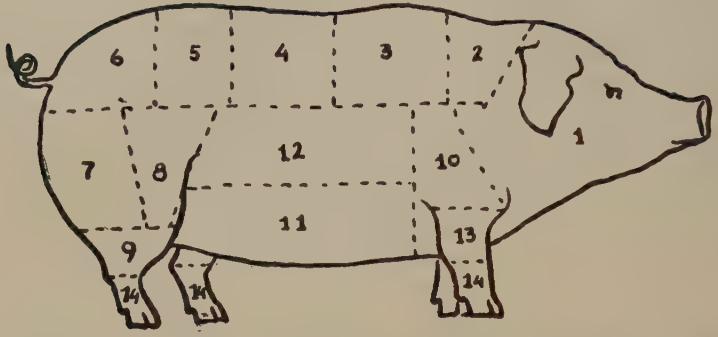
4°. Doe het vet in een braadslede, wanneer het vlees in de oven gebraden wordt of in een emaille of Silitstaal braadpan, wanneer het boven op het vuur bereid wordt.

5°. Maak het vet zo warm, dat het buitenste laagje eiwit van het vlees gemakkelijk kan stollen, waardoor de poriën dichtschroeien en het vlees geen sap en geurige stoffen kan verliezen. (Zie voor de hitte van het vet de recepten.)

6°. Bedruip het vlees, dat in de oven staat, telkens met het vet. Keer het vlees, dat bovenop het vuur gebraden wordt, telkens om.

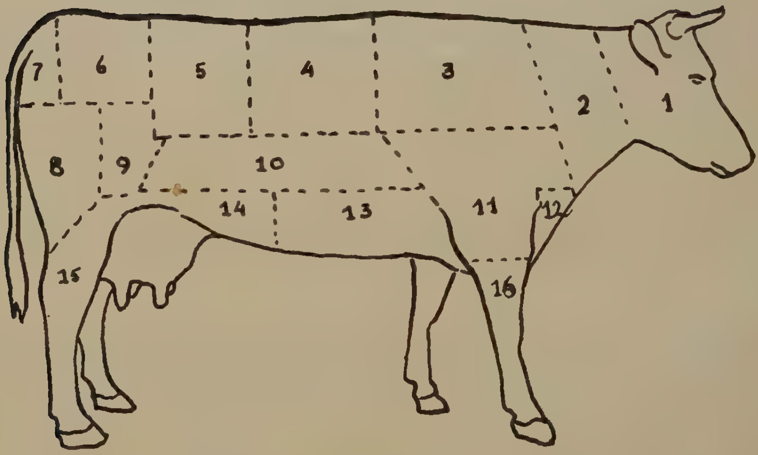
7°. Voeg een scheutje water bij het vet, als dit dreigt te donker

VARKEN

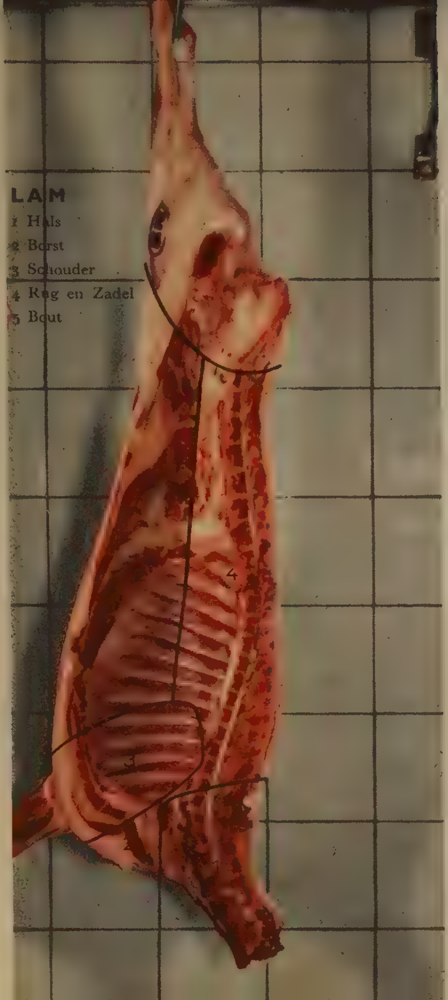


1 Kop — 2 Nek — 3 Karbonade dikke Rib — 4 Rib — 5 Lende — 6 Harst of Fricandeau — 7 Ham — 8 Duimstuk — 9 Kluif van de hamschijf — 10 Schouder — 11 Buikspek — 12 Krabbetjes — 13 Kluif van de schouder — 14 Onderpootjes.

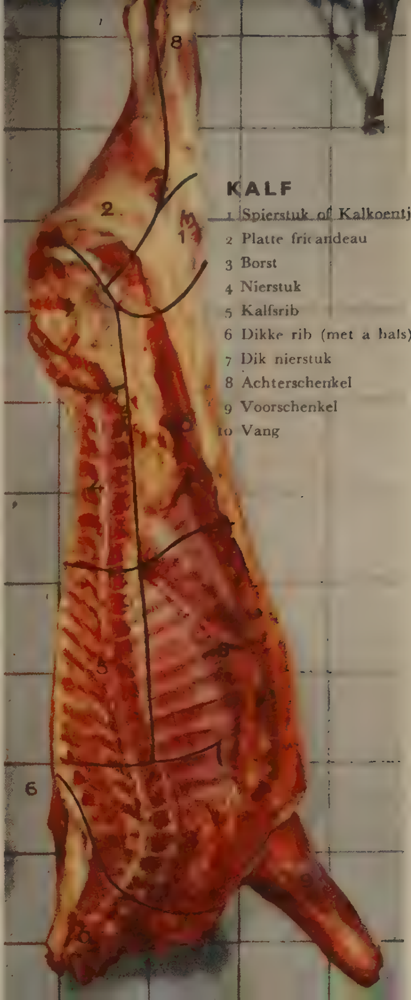
KOE



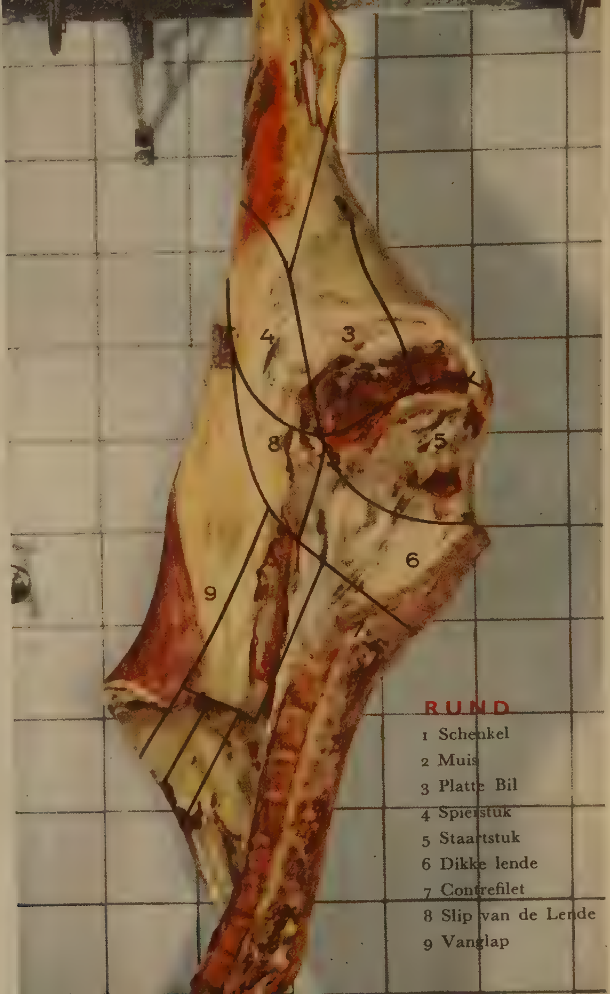
1 Kop — 2 Nek — 3 Dikke rib met schouderblad — 4 Rib — 5 Lende (met haas) of roastbeef — 6 Harst — 7 Staartstuk — 8 Boeuf, platte bil met muis — 9 Duimstuk — 10 Klapstuk — 11 Schouder — 12 Borst — 13 Naborst— 14 Vang of flank — 15 Schenkel achterbout — 16 Schenkel voorbout.


LAM
1 Hals
2 Borst
3 Schouder
4 Rug en Zadel
5 Bout

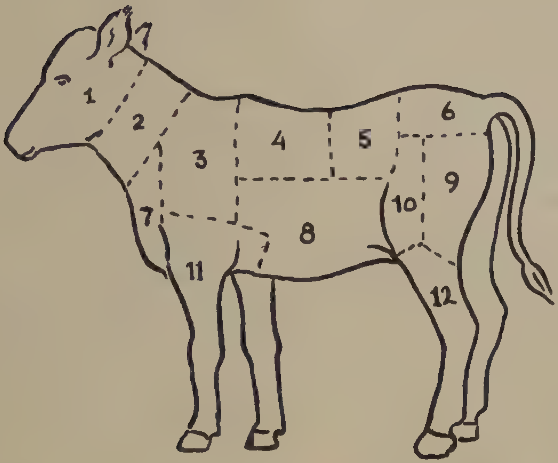
VARKEN
1 Strookspek
2 Buikspek
3 Schouder
4 Bil
5 Ribcarbonade
6 Lende of Haascarbonade
7 Reuzel
8 Kop


KALF
1 Spierstuk of Kalkoentje
2 Platte fricandeau
3 Borst
4 Nierstuk
5 Kalfsrib
6 Dikke rib (met a hals)
7 Dik nierstuk
8 Achterschenkel
9 Voorschenkel
10 Vang

RUND
1 Klaprib
2 Vanglap
3 Rib
4 Dikke rib
5 Onder rib
6 Nek
7 Dunne borst
8 Naborst
9 Puntborst
10 Schenkel

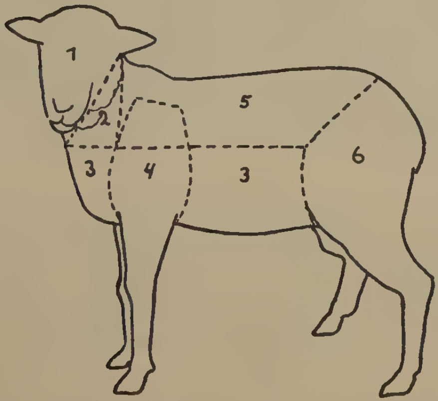

RUND
1 Schenkel
2 Muis
3 Platte Bil
4 Spierstuk
5 Staartstuk
6 Dikke lende
7 Contrefilet
8 Slip van de Lende
9 Vanglap

KALF

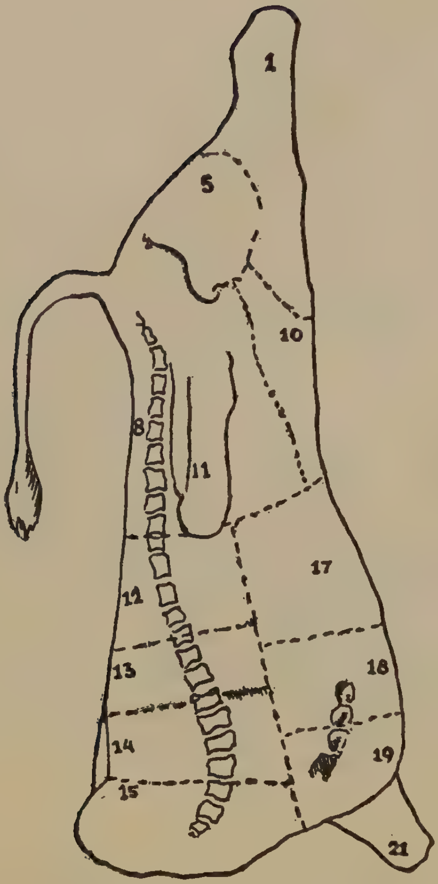


1 Kop — 2 Nek — 3 Schouder — 4 Rib — 5 Lende en nierstuk — 6 Harst — 7 Borst — 8 Flank — 9 Fricandeau — 10 Duimstuk — 11 Schenkel voorbout — 12 Schenkel achterbout.

SCHAAP (Lam)



1 Kop — 2 Hals — 3 Borst — 4 Schouder (1 tot en met 4 geschikt als ragoûtvlees, voor Irish stew, etc. Van de schouder komen eveneens de lappen om te stoven) — 5 Rug en Zadel (om in zijn geheel te braden of te couperen tot coteletten (mutton chops), die gebakken worden — 6 Bout (om te braden).



HET RUND EN ZIJN ONDERDELEN

ACHTERVOET

1. Schenkel: om als soepvlees te koken. Bouillon, Ragoûts.
2. Muis: Om als roastbeef te braden.
3. Platte Bil: om als boeuf te braden.
4. Spierstuk: om als biefstuk te bakken. Châteaubriands.
5. Bovenbil: om als biefstuk te bakken. De rand braden als rollade.
6. Staartstuk: om te braden als roastbeef.
7. Dikke Lende: om te braden als roastbeef.
8. Lende of Contrefilet. De contrefilet kan gebraden worden, evenals de lenderollade; de entrecôtes bakt men op een heet vuur.
9. Slip van de Lende: roastbeef om te braden.
10. Vanglap: geschikt voor gehakt, hachévlees en gekookt in de soep.
11. Niervet: hieronder ligt de haas, die als filet of runderhaas gebraden kan worden, of als „tournedos" op een heet vuur gebakken.

te worden. Doe dit echter niet, voordat het vlees gelijkmatig bruin geworden is.

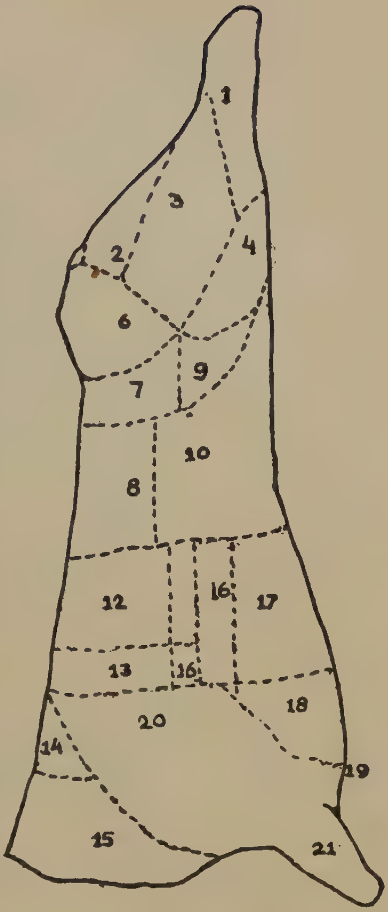
8°. Braad of bak het vlees volgens de in de recepten aangegeven tijd. Onderzoek door er in te prikken, of het van binnen goed is. (Uit rauw vlees als bijv. roastbeef mag rood vocht komen, uit halfgaar vlees als bijv. muisjes mag rose vocht lopen, uit gaar vlees bruin vocht.)

9°. Maak de jus met water en/of melk af (zie de recepten). Zorg echter bij het vermengen met melk, dat het vet niet *al* te heet is, daar anders de melk schift, laat de melk eerst weer bruin worden alvorens er wat water bij te doen.

HET RUND EN ZIJN ONDERDELEN

VOORVOET

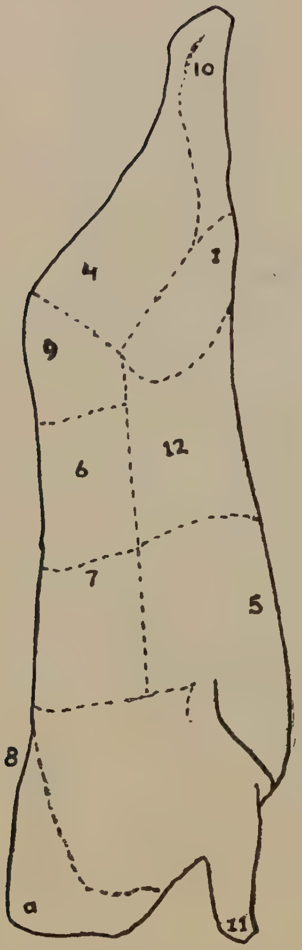
12. Rib: lappen om te smoren of te stoven; ribstuk kan gebraden worden.
13. Dikke rib: riblappen kunnen gebakken worden, om ze daarna na te stoven. De rollade wordt gebraden.
14. Onderrib: lappen om te stoven.
15. Nek: gehakt en soepvlees, het eerste geschikt voor braden, 't laatste wordt gekookt.
16. Klaprib of klapstuk: alleen geschikt om te koken.
17. Dunne borst: klapstuk, om te koken. Doorregen lappen om te stoven.
18. Naborst: doorregen lappen om te stoven.
19. Puntborst: vette runderlappen om te smoren.
20. Schouder: een gedeelte roastbeef om te braden; de rest smoor- en baklappen.
21. Schenkel: soepvlees (zie no. 1).



10°. Zorg bij gepaneerd vlees, dat èn ei èn paneermeel aan alle kanten raken, daar anders het korstje gauw zou loslaten. Laat het vlees even rustig in de hete vetsoort liggen om het eiwit te doen stollen, waardoor het korstje gevormd wordt; draai het daarna voorzichtig om en schuif het eens in de pan heen en weer.

11°. Keer klein vlees, dat in een gesloten pan nagestoofd wordt, telkens om. Stoof gepaneerd vlees niet na, daar het korstje dan loslaat.

N.B. Klein vlees *mag* met een lepel of de gladde kant van een biefstukklopper even geklopt worden om de vezels een weinig losser te maken, doch bij mals vlees is dat niet nodig.



HET KALF EN ZIJN ONDERDELEN

1. Spierstuk of Kalkoentje: om te braden.
2. Schouder: geschikt om te smoren of te stoven. (Lappen). Kan gevuld gebraden worden. De rest als ragoûtvlees, etc.
3. Ronde of bovenfricandeau (aan de andere zijde van de achtervoet aansluitende bij no. 4). Om te braden als fricandeau, soms kan het eveneens dienen voor schnitzels.
4. Platte fricandeau: om te braden als kalfssteak.
5. Borst (met a dunne borst): wordt met gehakt gevuld gebraden; dient tevens voor het uitsnijden van lappen, ragoûtvlees e.d.
6. Nierstuk: kan met de nieren gefarceerd als kalfsnierstuk gebraden worden. De „filet" kan men braden en er tevens schnitzels van snijden. De „contrefilet" (kalfslende) kan gebraden worden en tot zogenaamde kalfsoesters verwerkt worden.
7. Kalfsrib: kan uitgesneden worden tot coteletten, die gebakken worden.
8. Dikke rib (met a hals): kan dienen voor lappen om te stoven of te smoren, verder voor ragoûtvlees.
9. Dik nierstuk: om te braden.
10. Achterschenkel: kan dienen voor gehakt en ragoûtvlees.
11. Voorschenkel: wordt op dezelfde wijze verwerkt als de achterschenkel.
12. Vang: dient voor gehakt, ragoût- en soepvlees.

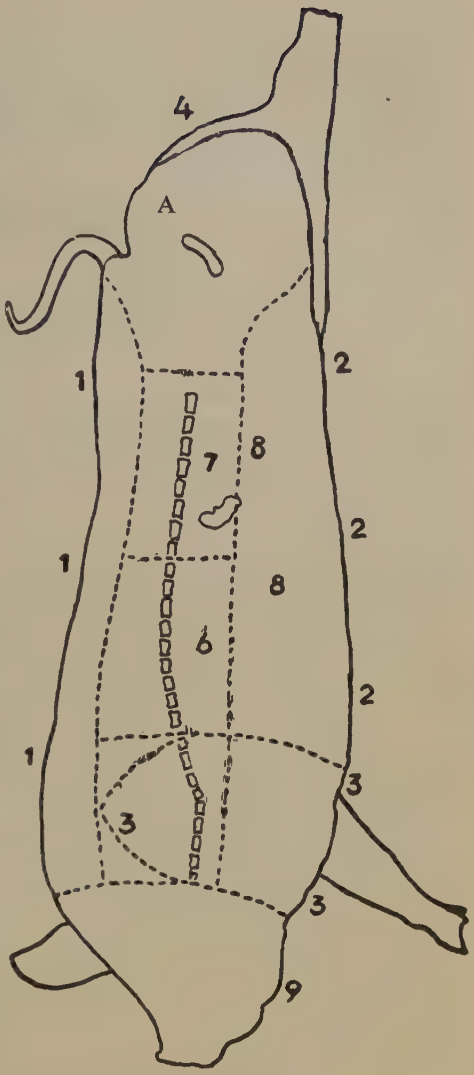
226. Vet uitsmelten.

3 kg kalfsniervet of 3 kg runderniervet of 3 kg varkensvet.

Was het vet met lauw water goed af, snijd het in zeer kleine stukjes of (wat beter is) maal het door de vleesmolen fijn. Doe het in een

HET VARKEN EN ZIJN ONDERDELEN

1. Strook spek: (vet), gerookt en gezouten. Om te koken, zowel als te bakken.
2. Buikspek: (doorregen), gezouten, gerookt. Ook dit kan gekookt zowel als gebakken worden.
3. Schouder: ligt voor een deel onder no. 5 (schoudercarbonade). Wordt soms gezouten en gerookt, dient verder voor Lappen, Ragoût, Schouderstuk e.d.
4. Bil (met staartstuk A): kan gerookt tot ham verwerkt worden, verder gebraden worden als fricandeau. Hamlappen.
5. Schouder of schoftcarbonade: om te bakken als doorregen coteletten.
6. Ribcarbonade: wordt eveneens gebakken, soms wordt de rug in zijn geheel gebraden (z.g. streng).
7. Lende- of Haascarbonade: Hiervan snijdt men de beste coteletten om te bakken.
8. Reuzel: om te smelten en uit te bakken als braadvet.
9. Kop: de wang wordt soms gezouten en gerookt.



braadpan of in een braadslede. Smelt het vet, af en toe roerende, op een zacht vuur uit, tot de kaantjes ineengeschrompeld zijn. Giet het dan, nadat het even bekoeld is, door een dubbelgevouwen doek of een zeef in een Keulse pot. Wring de doek zo droog mogelijk uit en bewaar het vet op een koele, stofvrije plaats.

Verwerk de *kaantjes* in een stamppot of gebruik ze bestrooid met wat zout op een stukje roggebrood.

N.B. Uitgesmolten vet kan gebruikt worden: 1°. voor vlees braden; 2°. voor frituurvet (één soort alleen of verschillende soorten door elkaar gemengd); 3°. voor het bakken van aardappelen, pannekoeken (reuzel) enz.

Er is tegenwoordig uitstekend frituurvet in de handel, zodat men zelf niet noodzakelijk meer vet behoeft uit te smelten.

227. Roastbeef (voor 3 dagen).

1 kg roastbeef, 150 g rundvet of 200 g boter of margarine, 15 g zout, (wat peper).

1E MANIER. Weeg het vlees, was het en wrijf het aan alle kanten in met zout (en wat peper). Maat het vet heet in een braadpan (of snijd vers vet, na het gewassen te hebben, in kleine stukjes en braad deze eerst uit). Wentel het vlees zodra blauwe damp van het vet komt, er aan alle kanten door, leg het deksel op de pan, temper het vuur en braad het vlees bovenop het vuur, het af en toe kerend, 15 minuten per 500 g. Giet wat water bij het vet, zodra de kleur te donker wordt en het vlees aan alle kanten gelijkmatig bruin is. Neem het vlees, wanneer het de opgegeven tijd gebraden heeft, uit de pan. Onderzoek door er in te prikken, of het goed is van binnen (zie de regels blz. 132 *8*°). Maak nu het vet weer zo heet, dat er blauwe damp afkomt en zich op de bodem van de pan een korstje gevormd heeft. Giet er zoveel water bij, dat het korstje daarin kan oplossen en neem de jus dadelijk van het vuur, daar anders het water weer zou verdampen.

2E MANIER. Maak het vet zo heet in een braadslede, dat er blauwe damp afkomt. Wentel daarin het gewogen, gewassen en gezouten vlees en braad het in een hete oven 10 à 15 minuten per 500 g. (Daar de hitte, die het vlees in de oven aan alle kanten ontvangt, groter is dan bovenop het vuur, is het vlees in de oven gauwer klaar.) Bedruip het onder het braden om de 7 minuten met het vet. Giet bij het vet, zodra het vlees bruin is en het te donker van kleur zou worden, wat water. Maak de jus af, zoals hierboven aangegeven is.

Voor het braden van vlees enz. kan men uitstekend gebruik maken van de in de handel gebrachte keurig verpakte vetsoorten. Het zijn deels zeer zuivere en aangenaam smakende plantaardige vetsoorten, deels dierlijke vetten of mengsels van beide. De plantaardige vetten, die bereid zijn uit copra (cocos) zijn niet geschikt om te worden gebruikt als frituurvet, daar zij niet al te hoog verhit moeten worden. Wenst men een botersmaak bij het braden van vlees, dan voegt men na het braden en vóór het afmaken van de

jus wat boter toe. Inplaats van boter kan margarine worden genomen.

Het kan gebeuren, dat men onder het braden telkens al zóveel water bij het vet gedaan heeft, dat afmaken van de jus niet meer nodig is. De verhouding, waarin het magere deel van de jus tot het vette staat is $^2/_3 : ^1/_3$.

228. Lende en Entrecôte (voor 3 dagen).

1 kg vlees, 150 g rundvet, boter of margarine, 15 g zout.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227).

229. Runderrollade (voor 3 dagen).

1 kg runderrollade, 150 g rundvet, boter of margarine, (15 g zout), wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 25 à 30 minuten per 500 g.

230. Runderschijf (voor 3 dagen).

1 kg runderschijf, 150 g rundvet, boter of margarine, (15 g zout), wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 25 à 30 minuten per 500 g.

231. Ribstuk (voor 3 dagen).

1 kg ribstuk, 150 g rundvet, boter of margarine, 15 g zout, wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 25 à 30 minuten per 500 g, indien men het ribstuk gaar wil eten en 20 minuten wanneer het niet geheel gaar behoeft te zijn.

232. Muisje (voor 3 dagen).

1 kg muis, 150 g rundvet, boter of margarine, 15 g zout, wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 25 minuten per 500 g.

233. Staartstuk (voor 3 dagen).

1 kg staartstuk, 150 g rundvet, boter of margarine, 15 g zout, wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 25 minuten per 500 g.

234. Boeuf (voor 3 dagen).

1 kg boeuf, 150 g rundvet, boter of margarine, 15 g zout, wat peper.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). De braadtijd is echter 20 à 25 minuten per 500 g.

235. Varkensschijf (voor 3 dagen).

1 kg varkensschijf, 3 dl kokend water, 15 g zout, (50 g reuzel, boter of margarine).

Was het vlees, wrijf het in met het zout (en peper), wentel het door het kokende water en laat het daarin zachtjes koken, tot al het water verdampt is. Zie dan, of er genoeg vet uit het vlees gekookt is, zodat het in zijn eigen vet verder kan braden. Is dit niet het geval, voeg dan reuzel, rundvet, boter of margarine toe en braad daarin het vlees af. Reken voor braadtijd 30 minuten per 500 g. Maak de jus op de gewone wijze af (zie recept 227).

N.B. Men kan de varkensschijf ook braden als roastbeef.

236. Varkensfricandeau (voor 3 dagen).

1 kg varkensfricandeau, 75 g reuzel, boter of margarine, 15 g zout.

Voor de bereiding zie roastbeef (recept 227). Reken als braadtijd 30 minuten per 500 g.

237. Varkenshaasje.

± 2 varkenshaasjes (deze wegen ± 250 g per stuk), 75 g boter of margarine, zout en peper.

Voor de bereiding zie roastbeef. Reken echter als braadtijd in totaal ± 25 minuten of bak ze als biefstuk.

238. Uitgebeende varkensrib (voor 3 dagen).

1 kg uitgebeende varkensrib, 100 g reuzel, boter of margarine, 15 g zout.

Voor de bereiding: zie Varkensfricandeau (recept 236).

239. Kalfsfricandeau (voor 3 dagen).

1 kg kalfsfricandeau, 150 g boter of margarine of kalfsvet, of half kalfsvet, half boter of margarine, 15 g zout, (een paar bladen gelatine).

Was het vlees, zout het. Laat de boter of margarine zeer lichtbruin of het vet goed warm worden (vooral niet te heet, daar het vlees licht van kleur moet blijven, wat door het lange braden niet gemakkelijk is). Braad het vlees, als voor roastbeef (zie recept 227) is aangegeven, maar reken als braadtijd 35 minuten per 500 g. (Voor

een grote fricandeau of voor fricandeau, die koud gesneden wordt: 30 minuten per 500 g.) Leg zo nodig in de oven een met boter besmeerd papier over het vlees, wanneer het te donker van kleur zou worden. Maak de jus met wat water af.

N.B. grote stukken kalfsvlees, die lang genoeg braden, zullen drillige jus geven. Wanneer men dit van kleine stukken wenst, moet men een paar bladen in koud water geweekte gelatine of wat poedergelatine in de jus oplossen.

240. Kalfsschijf (voor 3 dagen).

1 kg kalfsschijf, 100 g boter of margarine of kalfsvet, of half kalfsvet, half boter of margarine, 15 g zout, (een paar bladen gelatine).

Voor de bereiding zie: kalfsfricandeau (recept 239).

241. Kalfsrollade (voor 3 dagen).

1 kg kalfsrollade, 100 g boter of margarine of kalfsvet, of half kalfsvet, half boter of margarine, 15 g zout, (een paar bladen gelatine).

Voor de bereiding zie: kalfsfricandeau (recept 239).

242. Kalfsnierstuk (voor 3 dagen).

1 kg kalfsnierstuk, 100 g boter of margarine of kalfsvet, of half kalfsvet, half boter of margarine, 15 g zout, (een paar bladen gelatine).

Voor de bereiding zie: kalfsfricandeau (recept 239).

243. Lamsbout (voor 3 dagen).

1 kg lamsbout, 100 g rundvet of margarine, 15 g zout, wat peper.

Snijd een gedeelte van het vet af, indien de vetlaag te dik is; was het vlees, wrijf het in met wat peper en zout en braad het op dezelfde wijze als roastbeef (recept 227). Reken voor braadtijd 30 minuten per 500 g. Maak de jus op de gewone wijze af.

244. Lamsbout in azijn (voor 3 dagen).

1½ kg lamsbout, 100 g rundvet of margarine, 10 kruidnagelen, 4 laurierbladen, stukje Spaanse peper, 1 ui, wat peper, 20 g zout, 1½ dl azijn.

Was het vlees, snijd zo nodig een deel van het vet af en zet het 24 uur in half azijn, half water met het zout en de kruiden. Keer het vlees in die tijd enige keren om en braad het op de wijze als voor roastbeef is aangegeven. Reken voor braadtijd 30 minuten per 500 g. Maak de jus af met wat van het vocht, waarin het vlees gestaan heeft. Bind desverkiezende de jus met wat gebrand meel.

245. Gekookte saucijsjes.

500 g saucijsjes.

Was de saucijsjes, zet ze op met koud water en laat dit tot aan de kook komen. Laat de saucijsjes 20 minuten op staan, maar zorg dat het water niet gaat koken, omdat anders het vel stuk springt.

N.B. Het vocht, waarin de saucijsjes gekookt hebben, kan door erwtensoep geroerd worden of voor stamppot gebruikt.

246. Gebakken saucijsjes of gebakken verse worst.

500 g saucijsjes of verse worst, 40 g reuzel of margarine, bloem.

1E MANIER. Was de saucijsjes met lauw water af, droog ze met een schone doek of tussen een stuk grauw papier. Strooi er een weinig bloem over en bak ze in het vet of de margarine op een niet te heet vuur, om te voorkomen, dat het vel barst, bruin en gaar (± 15 minuten). Geef de saucijsjes bij bloemkool of zuurkool.

2E MANIER. Maak de gewassen saucijsjes of worst gaar in zo weinig mogelijk water, dat tot aan de kook gekomen is. Laat er dit geheel op verdampen, neem het deksel van de pan en braad de saucijsjes of worst aan beide kanten in hun eigen vet bruin (± 10 minuten).

N.B. Indien er onder het koken niet genoeg vet voor het braden is uitgekomen, kan men een weinig margarine, reuzel of rundvet toevoegen.

247. Gekookt spek.

500 g rookspek.

Was het spek met lauw water af, en kook het in ruim kokend water een half uur per 500 g.

N.B. Het vet, dat na bekoeling op het vocht komt drijven, kan uitstekend in stamppot gebruikt worden.

248. Gebakken spek.

500 g rookspek.

Was het spek met lauw water af, of schrap het met een mes af, snijd het zwoord (dat ook uitgebakken wordt) zo dun mogelijk af, snijd het spek in plakjes of dobbelsteentjes en bak ze in de koekepan lichtbruin en knappend.

249. Gekookte verse worst.

500 g verse worst.

Voor de bereiding zie gekookte saucijsjes (recept 245). Reken echter

20 à 25 minuten voor het gaar worden. De tijd is afhankelijk van de dikte van de worst. Laat worst nooit werkelijk koken, om springen van de darm te voorkomen.

N.B. Het nat van de worst kan uitstekend voor erwtensoep gebruikt worden.

250. Gekookte rookworst.

500 g rookworst.

Voor de bereiding zie gekookte saucijsjes (recept 245). Reken echter 15 à 20 minuten voor het gaar worden. De tijd is afhankelijk van de dikte van de worst. Laat rookworst vooral nooit koken, maar wellen.

N.B. Het vocht van de worst kan uitstekend voor stamppot gebruikt worden.

251. Gekookte kalfslever, runderlever of varkenslever.

1/2 kg lever of een hele lever (b.v. voor meer dagen).

Weeg de lever, was hem, lardeer hem desverkiezende en kook hem in ruim kokend water gaar (1/2 uur per 500 g). Leg onder in de pan een bord om het aanzetten te voorkomen. Laat de lever in het kooknat koud worden en bewaar hem daarin. Snijd de lever, als hij koud is geworden, in dunne plakken en geef hem met fijn tafelzout bij de boterham.

252. Gebakken kalfslever, runderlever of varkenslever.

1/2 kg lever, 50 g boter of margarine, zout, peper, bloem.

Snijd de lever in vingerdikke plakken, snijd er de bloedvaten en vellen uit, was hem en wrijf hem in met wat peper en zout. Wentel hem door wat bloem en bak hem in de bruine boter in ± 4 minuten gaar en slechts lichtgekleurd.

253. Runderbiefstuk.

1/2 kg runderbiefstuk, 75 g boter of margarine, 5 g zout, wat peper, wat melk en water.

Was het vlees af of schrap het met een mes af. Wrijf het aan beide kanten met het zout (en peper) in. Maak 1/2 gedeelte van de boter of margarine bruin in de koekepan, die vooraf flink heet gemaakt is. Leg er de biefstuk in, schroei ze dicht en bak de biefstuk, steeds heen en weer schuivend en omdraaiend, maar vooral niet prikkend, aan beide kanten gelijkmatig bruin. Reken voor baktijd 8 à 10 minuten per 500 g. Neem het vlees uit de pan, voeg er de overige boter of margarine bij en laat ze zo bruin worden, dat zich een

korstje onder in de pan gevormd heeft. Zet de pan van het vuur en laat het vet wat bekoelen. Voeg wat melk toe en laat ze op het vuur bruin worden. Maak de jus vervolgens af met wat water.

N.B. Kleine biefstukjes worden vóór het zouten eerst afgedroogd, daar ze anders te lang zouden moeten bakken.

Wanneer de boter of margarine onder het bakken te bruin dreigt te worden, kan men een stukje van de achtergehouden boter of margarine toevoegen.

Zie voor het opdienen van kleine biefstukjes afbeelding.

254. Kalfsbiefstuk.

$^{1}/_{2}$ kg kalfsbiefstuk, 75 g boter of margarine, 5 g zout, wat melk.

Voor de bereiding zie runderbiefstuk; gebruik echter geen peper. Laat de boter of margarine lichtbruin worden, omdat het vlees licht is en tamelijk lang moet bakken (15 minuten per 500 g).

Maak de jus af, zoals voor runderbiefstuk is aangegeven.

255. Varkensbiefstuk.

$^{1}/_{2}$ kg varkensbiefstuk, 75 g boter of margarine, $7^{1}/_{2}$ g zout, wat melk.

Voor de bereiding zie kalfsbiefstuk (recept 254). Reken als baktijd 15 à 20 minuten per 500 g. Maak de jus af, zoals voor runderbiefstuk is aangegeven.

256. Duitse biefstuk.

500 g baklappen, 100 g boter of margarine, zout, peper, nootmuskaat, 1 ui, 4 eetlepels melk.

Was de lappen en hak of maal ze zéér fijn. Voeg de melk en de kruiden toe en meng de massa tot een samenhangend geheel. Vorm hiervan biefstukjes en bak ze in de boter bruin, maak de jus af (zie runderbiefstuk recept 253). Fruit de gesnipperde ui en garneer hiermede de biefstukjes.

N.B. Bij een vertrouwde slager kunnen de biefstukjes gekruid en gezouten besteld worden en behoeven dus alleen nog maar gebakken te worden.

257. Gehakt.

$^{1}/_{2}$ kg gehakt, 1 ei, 75 g oud brood zonder korst, of 150 g brood en geen ei, peper, $7^{1}/_{2}$ g zout, nootmuskaat, minstens 100 g boter of margarine of vet, magere jusresten.

Klop het ei met het zout, de peper en de nootmuskaat. Week het brood in wat water of melk, druk het flink uit, voeg er de kruiden

en het zout bij en roer dit alles door het ei, tot het zich daarmee gelijkmatig vermengd heeft. Voeg er het gehakt bij en roer alles met twee lepels door elkaar, tot het een gelijke massa geworden is en geen stukjes brood meer zichtbaar zijn. Vorm er 2 (of meer) stevige ballen van. Maak boter, margarine of vet heet in een braadslede of in een braadpannetje. Leg er het gehakt in, bestrooi het desverkiezende met wat paneermeel en braad het bruin en gaar (45 minuten per 600 g, met varkensgehakt er in 50 minuten per 600 g). Maak de jus met water of melk af en met de magere jusresten.

N.B. De enige soort gehakt, die men zonder dat ze met andere vleessoorten vermengd is, kan nemen, is kalfsgehakt. Verder mengt men de andere soorten in de volgende verhouding door elkaar: per 500 g gehakt:

1°. 350 g rundergehakt, 150 g varkensgehakt.

2°. 400 g kalfsgehakt, 100 g varkensgehakt.

3°. 250 g kalfsgehakt, 250 g rundergehakt.

4°. 200 g kalfsgehakt, 200 g rundergehakt, 100 g varkensgehakt.

258. Runderlappen b.v. riblappen (2 dagen of langer).

3/4 à 1 kg runderlappen, 140 g rundvet, boter of margarine, wat peper, 20 g zout, een paar laurierbladen, 4 kruidnagelen, stukje Spaanse peper, (een uitje), 1 dl azijn of 4 tomaten (± 400 g).

1E MANIER. Was de lappen, wrijf ze in met het zout en wat peper. Maak het vet, de boter of margarine heet in de koekepan en bak de lappen aan beide kanten bruin. (Bij een klein aantal kunnen de lappen dadelijk in de stoofpan gebakken worden.) Leg ze in een stoofpan en giet er de jus, die met wat water afgemaakt is, overheen. Voeg er de azijn of de aan schijven gesneden, gewassen tomaten en de kruiden bij en laat de runderlappen minstens 1 1/2 uur zachtjes stoven, ze af en toe kerend. Zeef de jus en bind deze desverkiezende met wat fijn paneermeel of gebrand meel.

2E MANIER. Was de lappen, wrijf ze in met peper en zout en zet ze 24 uur in half water, half azijn met de kruiden. Keer ze in die tijd enige keren om en bak ze, zoals hierboven is aangegeven. Gebruik voor het afmaken van de jus het vocht, waarin de lappen gestaan hebben.

259. Varkenslapjes.

1/2 kg varkenslapjes, 75 g reuzel, boter of margarine, wat peper, 10 g zout.

Was of schrap de lapjes, wrijf ze in met peper en zout en bak ze

in het hete vet, de boter of de margarine aan beide kanten bruin. Maak de jus met wat water af en stoof hierin de lappen nog twintig minuten à een half uur na. Zie of de jus na het stoven niet te vet geworden is en maak hem in dat geval opnieuw af.

N.B. Wanneer de lappen erg vet zijn, kan men er eerst een randje vet afsnijden, dit in kleine stukjes verdelen en in de koekepan uitbraden, waardoor men geen of weinig extra vet nodig heeft om de lapjes te bakken.

260. Varkenscarbonaden.

1/2 kg varkenscarbonade (4 stuks), ± 100 g reuzel, boter of margarine, wat peper, 7 1/2 g zout.

Voor de bereiding zie het vorige recept.

N.B. Men kan de carbonade ook paneren, maar moet ze dan bruin en gaar *bakken*, dáar door nastoven het korstje los zou laten. Zij blijven echter vetter en sappiger als ze worden gepaneerd.

261. Kalfslapjes.

1/2 kg kalfslappen, minstens 75 g kalfsvet, boter of margarine, 1 citroen, 7 1/2 g zout.

1E MANIER. Was of schrap de lapjes en wrijf ze in met het zout. Maak het vet, de boter of margarine heet in een koekepan en bak hierin de lapjes aan beide kanten bruin. (Bij een klein aantal kunnen de lapjes dadelijk in de stoofpan gebakken worden.) Leg ze in een stoofpan, giet er de afgemaakte jus over, voeg er wat citroensap en enkele schijfjes citroen zonder pit bij en laat de lapjes nog een half uur à drie kwartier zachtjes stoven.

2E MANIER. Was de lapjes, wrijf ze in met het zout.. Wentel ze door wat geklopt ei met water, daarna door paneermeel. Bak ze in het hete vet, de boter of margarine aan beide kanten bruin en gaar (± 20 minuten). Schuif de lapjes onder het bakken voorzichtig heen en weer. Neem ze uit het vet en maak de jus met wat water af.

262. Kalfscarbonaden of kalfscoteletten.

1/2 kg carbonaden of coteletten (4 stuks), 75 g kalfsvet, boter of margarine, 1 citroen, 7 1/2 g zout.

Voor de bereiding zie het vorige recept.

Aan coteletten of lendecarbonaden zitten alleen stukjes van de rugwervel vast, terwijl langs carbonaden van de rib bovendien een lang botje, een rib, loopt.

Zie voor het opdienen met aardappelpurée en tomaat afbeelding.

263. Niercarbonaden.

4 niercarbonaden van 150 g, 100 g boter, margarine of kalfsvet, 7½ g zout.

Behandel de carbonaden evenals kalfslapjes (recept 261), maar wees voorzichtig, dat de nier niet loslaat. Stoof ze in de met wat water afgemaakte jus nog ½ uur zachtjes na.

264. Gebakken Rolpens.

8 plakken rolpens, wat bloem, 50 g rolpensvet of boter, reuzel, boter of margarine, ± 2 zure appelen.

Snijd de rolpens in plakken van ± 1 cm dikte, verwijder de pens. Wentel de plakken door bloem, maak het vet heet in de koekepan en bak hierin de rolpens aan beide kanten bruin. Boor de appelen, schil ze, snijd ze in evenveel plakjes, als er plakken rolpens zijn en bak ze in hetzelfde vet voorzichtig aan beide kanten bruin. Leg op elk plakje rolpens een plakje appel. Maak de jus op de gewone wijze af.

265. Gebakken bloedworst.

600 g „bak"-bloedworst, 50 g boter of margarine of reuzel (± 2 zure appelen).

Snijd de worst in plakken van ± ¾ cm dikte, verwijder het vel. Maak het vet heet in de koekepan en bak hierin de bloedworst aan beide kanten vlug bruin. Bak eventueel in hetzelfde vet schijven appel als in recept voor rolpens aangegeven is.

266. Gestoofde kalfsnier.

2 kalfsnieren of 3 varkensniertjes of een rundernier, 4 dl magere jus met water of bouillon, wat bloem, laurierblad, 2 kruidnagelen, stukje Spaanse peper, 100 g ui (1 grote), 30 g bloem, 60 g boter of margarine, peterselie of Engelse saus en soya.

Week de nieren enige uren in koud water, neem er het vet uit en snijd ze in schuine plakjes. Wentel de schijven, nadat ze met peper en zout bestrooid zijn, door wat bloem en bak ze in de bruin geworden boter of margarine mooi bruin. Neem ze uit de koekepan. Voeg bij het vet de bloem en de gesnipperde ui en bak deze lichtbruin. Doe er, roerende, de warme bouillon bij. Voeg de kruiden toe en laat de saus even doorkoken. Stoof er de stukjes nier gedurende een half uur in. Roer van tijd tot tijd om aanbranden te voorkomen. Voeg er desverkiezende op het laatste ogenblik wat zeer fijngeknipte peterselie of Engelse saus en soya bij en neem de kruiden uit de ragoût.

267. Kalfstong (voor 3 à 4 pers.).

1 kalfstong.

Was de tong, borstel de punt af of schrap deze met een mes schoon. Zet de tong op met zoveel kokend water, dat ze juist onder staat. Voeg er vrij veel zout bij en laat de tong ongeveer 1½ uur zachtjes koken. Probeer, of ze gaar is, door te zien of het vel gemakkelijk loslaat. Overgiet de tong met koud water. Verwijder van het keelstuk de beentjes. Neem er het vel af, snijd het vet van het keelstuk en snijd de tong in plakken (Zie „Voorsnijden", bladz. 47, 7°). Dien tong met eiersaus, witte ragoûtsaus, champignonsaus, tomatensaus enz. en flageolets of witte boontjes.

N.B. De bouillon van de tong is gewoonlijk weinig geurig maar wel zout. Men kan hem koud laten worden en er het vet afnemen om dat later te gebruiken.

De bouillon kan uitsluitend na verdunnen en op smaak brengen met ongezouten bouillonpasta worden gebruikt voor soep of saus.

268. Rundertong (voor 6 à 8 personen).

1 rundertong.

Behandel de tong evenals kalfstong, doch reken als kooktijd ± 3 uur. Dien hem met eiersaus, witte ragoûtsaus, champignonsaus, pikante saus, rozijnensaus en flageolets, enz.

269. Varkenstong (voor 3 à 4 personen).

1 varkenstong.

Behandel de tong evenals kalfstong (recept 267).

270. Bouillivlees (voor 2 dagen).

1 kg bouillivlees b.v. naborst, ± 1½ l kokend water, paar laurierbladen, stukje foelie, worteltje, takje peterselie, wat zout.

Was het vlees, zet het op met kokend water, de kruiden en wat zout. Laat het gedurende 5 kwartier zachtjes koken, draai het in die tussentijd enige keren om en geef het met een eier- of mosterdsaus, waarvoor de bouillon van het vlees gebruikt wordt. Snijd het vlees voor het opdoen in dikke plakken.

271. Gerookte ham.

Weeg de gerookte rauwe ham, borstel hem flink schoon, was hem met lauw water af en zet hem 24 uur in koud water te weken. Zet hem dan op met zoveel kokend water, dat hij juist onder staat en

kook hem op een zacht vuur gaar (± 25 à 30 minuten per 500 g). Probeer of de ham gaar is door te zien of het zwoord gemakkelijk loslaat. Snijd er dit, van het deel dat gebruikt zal worden, warm af en bewaar de rest van de ham onder het zwoord. Geef de ham koud of warm in dunne plakken gesneden, b.v. met tuinboontjes en bruine boter.

N.B. Wanneer men slechts een stuk van de ham kookt, hangt men het overblijvende deel op in een linnen of grauwpapieren zak op een koele plaats, waar de ham goed tegen vliegen is beschermd.

Het vocht, waarin ham gekookt heeft, kan voor erwtensoep gebruikt worden, het is gewoonlijk vet, min of meer zout, maar niet geurig.

272. Ham braden.

1 verse ham.

1E MANIER. Was de ham met lauw water af, snijd in het zwoord vierkante ruiten, steek op de hoek van elke ruit een kruidnagel en bereid de ham verder als varkensschijf (zie recept 235).

2E MANIER. Was de ham met lauw water, snijd er het zwoord af, bestrooi hem met paneermeel en behandel hem verder als varkensschijf.

273. Gerookte ossentong.

Was en borstel de tong zo goed mogelijk schoon, week hem daarna gedurende 24 uur in koud water, dat telkens ververst wordt. Was hem dan nog eens flink met lauw water af, en laat hem met ruim kokend water op een zacht vuur gaar koken (± 3 à 3½ uur). Probeer of hij gaar is, door te zien of het vel gemakkelijk loslaat. Haal er dit af, terwijl de tong warm is en verwijder het vet en de beentjes van het keelstuk. Warm de tong zo nodig weer in het kooknat op en snijd hem daarna in plakken, zie bladz. 47 7°.

Geef jonge tuinboontjes en bruine boter of bleekselderij en gesmoorde tomaten met aardappelpurée bij gerookte ossentong.

274. Hamburger rib.

1 kg Hamburger rib (gepekelde en licht gerookte runderrib).

Borstel de rib in warm water schoon, zet hem op met ruim kokend water en kook hem een half uur per 500 g. Geef er gewelde of gesmolten boter of margarine en doperwten bij.

N.B. *Pekelvlees* wordt op dezelfde wijze behandeld, doch eerst 24 uren in koud water te weken gezet.

275. Kasseler rib.

1 kg Kasseler rib (gepekelde en licht gerookte varkensrib).

1E MANIER. Behandel de rib evenals Hamburger rib (recept 274). Geef er gewelde of gesmolten boter of margarine bij.

2E MANIER. Braad de schoongeborstelde rib in boter of margarine (50 g per 500 g) bruin en gaar (1/2 uur per 500 g). Geef er Spaanse saus, die vermengd is met wat cognac, bij.

276. Kalfsoesters.

8 kalfsoesters van 50 à 75 g per stuk, 100 g boter of margarine, 1 ei, 10 g zout, (wat citroensap), paneermeel.

Was of schrap de kalfsoesters en wrijf ze in met het zout. Klop het ei, vermeng het met 2 eetlepels water of desverkiezende 1 1/2 eetlepel water en wat citroensap. Haal er de kalfsoesters door, maar zorg, dat het ei aan alle kanten goed raakt. Wentel ze daarna door fijn paneermeel en bak ze in de boter of margarine, die men in de koekepan heet heeft laten worden, voorzichtig lichtbruin en gaar (10 minuten). Schuif ze onder het bakken telkens heen en weer, maar zorg, dat het korstje nergens loslaat. Zie blz. 129, 10°. Maak de jus met wat water af.

N.B. *Varkensoesters* worden op dezelfde wijze behandeld, doch men gebruikt dan geen citroensap.

277. Wener fricadel.

4 kalfsoesters van 50 g, 75 g kalfsgehakt, 25 g varkensgehakt, 1/2 eetlepel fijne peterselie, 4 champignons, truffel, 1 ei, paneermeel, 20 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 75 g boter of margarine.

Meng het gehakt op de gewone wijze aan met eierdooier, geweekt brood, peper, zout en nootmuskaat, roer er bovendien fijngesneden truffel, champignons en peterselie door. Schrap en zout de kalfsoesters en bedek ze aan één kant zo glad mogelijk met het gehakt. Bedruip ze daarna met eiwit, dat met een lepel water geklopt is. Wentel ze door fijn paneermeel en bak ze, zoals voor kalfsoesters in het vorige recept is aangegeven. Reken echter als baktijd 15 à 20 minuten en zorg, dat ze het langst op de gehaktkant bakken. Maak de jus met wat water af. Geef er doperwten, worteltjes of bloemkool bij en stro-aardappeltjes.

278. Pikante kalfslapjes.

1/2 kg dunne, kleine kalfslapjes van 60 à 75 g per stuk, zout, 50 g spek of vette ham, 50 g boter of margarine, wat bloem, 50 g ui (1 uitje), wat Cayennepeper, ± 2 dl bouillon, 1 lepel room.

Was of schrap de lapjes, en wrijf ze in met wat zout. Wentel ze luchtig door wat bloem en bak ze aan beide kanten lichtbruin in de boter of margarine. Snijd het spek of de ham in kleine stukjes, laat ze uitsmelten en voeg er de fijngesnipperde ui en de Cayennepeper bij. Fruit de ui lichtbruin en gaar, giet er de bouillon bij, doe alles in een stoofpan, leg er de lapjes in en laat ze op een zacht vuur gaar stoven (± 20 minuten). Maak de gezeefde jus met wat room af.

279. Wiener Schnitzel.

4 mooie, platte, magere kalfslapjes van minstens 100 g, wat zout, 1 ei om te paneren, paneermeel, 75 g boter of margarine, 6 augurkjes, 4 ansjovissen, 1 hardgekookt ei, citroen, kappertjes.

Behandel de lapjes evenals kalfsoesters (recept 276). Leg ze op een verwarmde schotel en garneer ze met plakjes hardgekookt ei en ansjovis, die op de gewone wijze (zie recept 17), schoongemaakt is, augurkjes, gehalveerde uitgetande schijfjes citroen of kappertjes. Vul de ruimte tussen de lapjes met roereieren aan of spuit er aardappelpurée langs.

280. Paprika Schnitzel.

4 mooie, magere, platte kalfslapjes van minstens 100 g per stuk, wat zout, 1 ei, 75 g boter of margarine, 1 à 2 rode of groene paprika's.

Bak de lapjes als in recept voor Wiener Schnitzel no. 279 aangegeven is.

Ontdoe de paprika's van het steeltje. Snijd de vruchten overlangs middendoor. Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Was de gehalveerde vruchten en kook ze in wat water met zout gaar (10 à 20 minuten). Snijd iedere helft in dunne reepjes. Bak deze op het laatst even mee in de hete boter. Garneer er de lapjes mee, of maak paprikasaus en giet deze bij het opdoen over de schnitzels.

281. Blinde vinken.

4 langwerpig gevormde kalfslapjes van ± 75 g, 75 g kalfsgehakt of half kalfs-, half varkensgehakt, 1 ei, wat oud brood, peper, zout en nootmuskaat, $^1/_2$ citroen, ± 80 g boter of margarine.

Was of schrap de lapjes en wrijf ze in met wat zout. Maak het gehakt met de eierdooier, wat geweekt oud brood, peper, zout en nootmuskaat aan. Verdeel het in vieren en strijk het over de lapjes uit, maar zorg, dat het aan de kanten niet uitpuilt. Rol de lapjes op, bind ze met een zeer dun touwtje dicht, rol ze daarna door het eiwit, dat met één lepel water geklopt is en wentel ze dan door fijn paneer-

meel. Maak de boter of margarine lichtbruin in de koekepan, bak hierin de blinde vinken voorzichtig bruin en stoof ze in de afgemaakte jus, met de citroenschijfjes zonder pitten, op een zacht vuur nog 3 kwartier à 1 uur na, maar zorg, dat het korstje niet loslaat. Neem er vóór het opdoen de touwtjes af.

N.B. In plaats van met gehakt kan men de blinde vinken oprollen. met een stukje kalfsnet, een lapje vet spek of met een mengsel van zeer fijngesneden uien en peterselie.

282. Runderrolletjes.

4 mooie, magere, langwerpig gevormde runderlapjes van 75 g per stuk, 50 g vers spek, 4 augurkjes, wat zout, minstens 75 g boter of margarine.

Was en zout de lapjes, snijd het gewassen spek in 4 even grote plakken, leg deze op de lapjes, plaats middenin een augurkje en rol alles samen op. Bind de runderrolletjes met een dun touwtje of draadje dicht en bak ze in de boter of margarine aan alle kanten bruin. Maak de jus met water af en stoof hierin het vlees nog ± 1 uur na. Neem er vóór het opdoen de touwtjes of draadjes af.

283. Châteaubriands.

4 biefstukjes van de haas à ± 100 g (dik, rond model), ± 100 g boter of margarine, 5 g zout, wat peper, wat melk.

Was de châteaubriands, droog ze met een schone doek af of schrap ze af, wrijf ze in met wat peper en zout en bak ze dadelijk in de bruin geworden boter op de wijze als voor runderbiefstuk (zie recept 253) is aangegeven (baktijd 4 à 5 minuten per stuk). Maak de jus met wat melk af.

N.B. Warme châteaubriands kunnen met bruine pikante saus (recept 359) gegeven worden, koude met tartaren- en ravigottesaus (recept 372 of 370) of met beurre maître d'hôtel.

Zie voor het opdoen óók afbeelding.

284. Tournedos.

4 of 8 biefstukjes van de kop van de haas à 50 of 75 g per stuk, (wat langwerpig van model), 100 g boter of margarine, 5 g zout, peper.

Tournedos zijn kleine biefstukjes, gesneden van de punt van de ossenhaas. Ze wegen 50 à 75 g. Men bereidt ze als châteaubriands, maar rekent als baktijd 3 à 4 minuten.

285. Ossenhaas (voor 3 dagen).

1 kg ossenhaas, ± 150 g boter of margarine, peper, 10 g zout, melk.

Braad ossenhaas, daar het een fijne vleessoort is, in boter of margarine, maar niet in vet. Reken voor braadtijd 15 minuten per 500 g, maar reken per gehele haas niet meer dan 60 min., daar wel de lengte, maar niet de dikte van het vlees toeneemt. Maak de jus met wat melk af, op de wijze, zoals voor biefstuk is aangegeven.

N.B. Ossenhaas kan vóór 't gebruik gelardeerd worden. Ook kan men ossenhaas 24 uur in 2/3 water, 1/3 azijn met een paar laurierbladen, kruidnagelen en een stukje Spaanse peper zetten, daarna braden als hierboven aangegeven is en de jus met het vocht, waarin het vlees gestaan heeft, afmaken.

286. Ossenhaas met verschillende groenten (Filet de boeuf à la jardinière).

1 kg ossenhaas, 100 g boter of margarine, zout, peper, melk, 1 kleine bloemkool, 1/2 blikje doperwten, 1 blikje aspergepunten, 500 g worteltjes, 400 g snijbonen, 1 kg aardappelen, peper, zout, nootmuskaat, 150 g boter of margarine, (melk voor aardappelpurée en jus).

Braad de ossenhaas op de gewone wijze. Snijd hem in niet te dikke plakken en leg die, in de vorm van de ossenhaas, op de schotel. Leg er warme, gestoofde groenten, afstekend van kleur (b.v. worteltjes, doperwten, aspergepunten, bloemkool, snijbonen enz.) in vakken omheen. Maak desverkiezende de afscheiding tussen de vakken met wat aardappelpurée, die er met een spuitzakje tussen gespoten wordt. Giet over het vlees wat jus, die met melk afgemaakt is en geef er de overige jus in sauskommen bij.

N.B. Indien men de ossenhaas koud dient, kan men hem, nadat hij gesneden en weer in de vorm gelegd is, met mayonnaise of remouladesaus bedekken en er de groenten gemarineerd omheen leggen. Verder kan men dan de schotel met aspic garneren.

287. Milanese ossenhaasschotel (Filet de boeuf à la Milanaise).

1 kg ossenhaas, 100 g boter of margarine, 10 g zout, peper, melk, 150 g gekookte rijst, 3/4 l bruine pikante saus, 100 g macaroni, 30 g ham, 30 g gerookte ossentong, truffel, 1/2 blikje champignons, 15 g boter of margarine, 40 g geraspte Parmezaanse of oude Goudse kaas.

Braad de ossenhaas op de gewone wijze, snijd hem in niet te dikke plakken, leg die weer in de vorm van de haas op een voetstuk van gekookte rijst of aardappelpurée op de schotel en bedek het vlees met bruine pikante saus (zie recept 359). Leg er omheen gaargekookte en in stukjes gesneden macaroni, die vermengd is met wat fijn gesneden gerookte ossentong, fijn gesneden ham, truffels en

geraspte Parmezaanse kaas. Bestrooi de haas met wat Parmezaanse kaas en leg er door midden gesneden champignons op. Geef nog wat dunnere pikante saus apart bij de schotel.

288. Gevulde kalfsborst (voor 3 dagen).

1 kg kalfsborst (zonder been), 500 g kalfsgehakt, peper, zout, nootmuskaat, 1 ei, 1 eierdooier, 75 g oud brood, 1/2 blikje truffels of truffelschillen, (wat Madeira), 200 g boter of margarine.

Maak het gehakt op de gewone wijze aan, maar roer er wat fijn gesneden truffels en desverkiezende wat Madeira door. Snijd de kalfsborst met een scherp mes aan één lengtezijde tussen de vliezen open, was het vlees, strijk er het gehakt tussen en naai het vlees dicht. Wrijf het in met wat zout en braad het op de wijze als voor kalfsfricandeau (zie recept 239) is aangegeven (35 à 40 minuten per 500 g). Maak de jus zo nodig met wat water af. Snijd het vlees met een zeer scherp mes in dunne plakken.

N.B. De slager kan de kalfsborst gevuld leveren en wil hem meestal ook wel braden en snijden.

289. Varkenscoteletten met Robertsaus.

4 varkenscoteletten, 7 1/2 g zout, 75 g boter of margarine, 3 dl Robertsaus.

Was de coteletten, droog ze, wrijf ze in met het zout en bak ze in de boter of margarine, die in de koekepan lichtbruin gemaakt is, bruin en gaar (± 20 à 25 minuten). Bevestig om het beentje der coteletten een manchetje, zet de coteletten tegen een voetstuk van geroosterd brood, aardappelpurée of rijst en overgiet ze met de Robertsaus die op de gewone wijze bereid is (zie recept 362).

290. Lamscoteletten met pikante saus.

4 lamscoteletten, 5 g zout, 75 g boter of margarine, 1 ei, paneermeel, 1/4 l pikante saus.

Klop, was en zout de coteletten, paneer ze en bak ze in de boter of margarine bruin en gaar (± 20 minuten). Leg ze dakpansgewijs op een schotel, bind om de punt een manchetje en bedek ze met witte pikante saus (zie recept 347).

291. Milanese lamscotelettenschotel (Cotelettes d'agneau à la Milanaise).

4 coteletten, 5 g zout, 75 g boter of margarine, 75 g macaroni, 40 g ham, 40 g Parmezaanse kaas, 20 g boter of margarine, wat truffels en champignons, voor het voetstuk: 100 g rijst of wat

aardappelpurée, voor de saus: 3 dl magere jus met water, waarin Spaanse peper, kruidnagelen, laurierbladeren getrokken hebben, 25 g bloem, 25 g boter of margarine.

Was, zout en peper de coteletten, bak ze in boter of margarine bruin en gaar (± 20 minuten). Kook de macaroni op de gewone wijze gaar, snijd ze aan kleine stukjes en vermeng ze met de in stukjes gesneden ham, boter, truffels en champignons. Zet de coteletten tegen het voetstuk van rijst of aardappelpurée. Bind om de punt een manchetje, giet er de saus, die op de gewone wijze bereid is, over, strooi er wat geraspte Parmezaanse kaas over en leg er de macaroni omheen.

292. Lamscoteletten met soubisesaus.

4 lamscoteletten, 5 g zout, 75 g boter of margarine, 1 ei, paneermeel, 3 dl soubisesaus.

Was en zout de coteletten, paneer ze en bak ze in boter of margarine bruin en gaar (± 20 minuten). Leg ze dakpansgewijs op een schotel, bind om de punten een manchetje en bedek ze met soubisesaus (zie recept 353).

293. Gekookte zwezerik.

2 zwezeriken, zout, foelie, Spaanse peper, stukje wortel, peterselie, fleurons, 4 dl eiersaus, citroensaus of tomatensaus.

Zet de zwezeriken 1/2 uur in koud water, blancheer ze daarna, d.w.z. zet ze op met koud water, giet dit af, zodra het kookt, zet ze daarna weer op met koud water en foelie, stukje Spaanse peper, worteltje, takje peterselie en zout en laat ze gaar koken (20 à 30 minuten). Spoel ze daarna met koud water af, haal er het vet en het vel af en snijd ze in plakken. Stoof deze nog even in de saus, die op de gewone wijze (zie de recepten) bereid is, leg ze op een schotel en garneer deze met fleurons (recept 847).

294. Gebakken zwezerik.

2 zwezeriken, 75 g boter of margarine, wat zout.

Kook de zwezerik, zoals in recept 293 is aangegeven, gedurende 20 minuten. Pers ze, nadat vel en vet verwijderd zijn, gedurende een kwartier tussen 2 schalen of borden, met een zwaar voorwerp er op. Snijd ze in schuine plakken en bak deze in de boter of margarine bruin en gaar. Maak de jus met wat melk af. Leg de zwezerik op een schotel, giet er de jus over en garneer de schotel desverkiezende met aardappelpurée en jonge groenten, afstekend van kleur, die er in vakjes omheen gelegd worden.

N.B. Men kan de plakken zwezerik ook dubbel paneren en daarna bakken.

295. Zwezerikcoteletten met asperges.

2 zwezeriken, ± 5 dl bouillon, waarin foelie, thijm en Spaanse peper getrokken hebben, 40 g bloem, 40 g boter of margarine, 1 ei, paneermeel, slaolie, 1 eierdooier, 1/2 dl room, 1 kg asperges, nootmuskaat.

Kook de zwezeriken, nadat ze een half uur in koud water geweekt hebben, op de gewone wijze gaar in ruim kokend water met zout en kruiden (25 à 30 minuten). Spoel ze met koud water af, verwijder het velletje en snijd ze in schuine plakken van ± 1 cm dikte. Maak op de gewone wijze een dikke, lichte saus van boter of margarine, bloem en gezeefde zwezerikbouillon, vermeng hem van het vuur met de eierdooier, die met de room geklopt is. Wentel er de plakken zwezerik in en laat ze bekoelen. Paneer ze dubbel en bak ze in frituurvet dat vrij heet is, bruin en knappend. Laat ze op poreus papier even uitdruipen en steek in de punt een stukje macaroni, waaromheen een manchetje gebonden is. Leg de coteletten kransgewijs op een verwarmde schotel. Leg in het midden de gaargekookte aspergepunten, overgiet deze met wat gesmolten boter of margarine en rasp er wat nootmuskaat over.

N.B. Men kan ook gestoofde asperges (zie recept 463) in het midden der coteletten leggen.

296. Zwezerikschotel met tomaten.

2 zwezeriken, (kerry), 9 tomaten, 400 g kalfsgehakt, 50 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 75 g rijst, 3 dl tomatensaus.

Kook de zwezeriken op de gewone wijze gaar (zie recept 293). Pel ze, pers ze tussen 2 borden en snijd ze in schuine plakken. Leg ze in de vorm van een zwezerik op een voetstuk van gekookte rijst, die desverkiezende met wat kerry vermengd is. Bedek ze met de tomatensaus, die op de gewone wijze (zie recept 340) bereid is. Garneer ze met gevulde tomaten (recept 131).

297. Zwezerik met soubisesaus (Ris de veau l'excelsior).

2 zweriken, 500 g kalfsvlees, 500 g vers vet spek, 2 eiwitten, 100 g gerookte ossentong, 100 g ham, truffels en champignons, 60 g boter of margarine, 3/4 l soubisesaus.

Kook de zwezeriken, die een half uur in koud water gestaan hebben, 10 minuten in kokend water. Spoel ze daarna met koud water af, verwijder de velletjes en het vet en pers ze gedurende 15 minuten tussen twee borden met een gewicht er op. Lardeer de zwezeriken met reepjes truffel en stoof ze in de gesmolten boter of margarine zachtjes gaar (± 1/2 uur). Maal het gewassen kalfsvlees met het in

lauw water gewassen spek 2 maal door de vleesmolen, vermeng het met peper, zout, nootmuskaat en één eiwit. Verdeel deze massa in 3 gelijke delen. Vermeng één deel met wat fijngesneden ham, het tweede met wat fijngesneden tong en laat het derde deel onvermengd. Vorm van deze massa's met 2 lepels platte, peervormige figuurtjes, bestrijk deze met wat eiwit en garneer ze ruitgewijze met dunne reepjes tong en ham. Kook 3 à 4 van deze balletjes (quenelles) tegelijk gedurende 10 minuten in kokend water met zout, houd ze op de damp van het kokende water warm, terwijl de andere balletjes gekookt worden.

Snijd de zwezeriken in schuine plakken, leg ze op een schotel, overgiet ze met de soubisesaus, die op de gewone wijze (zie recept 353) bereid is en leg er de balletjes gehakt omheen. Geef er de overige soubisesaus in een sauskom bij.

298. Zwezerik met gehakt (Ris de veau Prince Henri).

2 zwezeriken, 500 g kalfsvlees, 300 g vet spek, 2 eiwitten, 100 g boter of margarine, foelie, thijm, ui, stukjes Spaanse peper, wat room, peper, zout, nootmuskaat.

Kook de geweekte zwezeriken op de gewone wijze gaar (zie recept 293). Spoel ze met koud water af, pel ze en snijd ze in plakken ter dikte van $^{3}/_{4}$ cm.

Maal het gewassen vlees en spek 2 maal door een vleesmolen fijn, vermeng het met $1^{1}/_{2}$ eiwit, peper, zout, nootmuskaat en wat room. Besmeer de plakken zwezerik aan één kant met wat eiwit, strijk hierop een laagje van de vleesmassa, bak de zwezerik in de boter of margarine, die in de koekepan lichtbruin gemaakt is, bruin en gaar (15 minuten), en leg ze dakpansgewijs op een verwarmde schotel. Giet er de jus, die met wat room en zwezerikbouillon afgemaakt is, overheen en garneer de rand met jonge groenten of fleurons (recept 847).

299. Leverworst (± 4 kg).

2 kg varkens- of kalfslever, 2 kg varkensvlees, 1 kg keelspek, 40 g zout, 50 g uien, 1 eetlepel gestampte kruidnagelen, 15 g peper, 2 dl bouillon van het vlees, runderdarmen.

Kook de gewassen lever, het gewassen vlees en keelspek gedurende 5 uur in ruim kokend water met zout. Maal alles zo fijn mogelijk, vermeng het met de kruiden, (het zout), de bouillon en de zeer fijngesneden uien. Maak de darmen, die enige tijd in lauw water geweekt hebben, goed schoon en stop er door een worsthoorn het vlees niet al te stijf in. Prik onder het stoppen van tijd tot tijd met een naald en bind de worsten aan beide kanten dicht. Kook ze in ruim kokend

water met zout, tot ze boven komen drijven (± 15 à 20 minuten), doch laat ze vooral zeer zachtjes koken, daar ze anders barsten. Laat ze dan, naast elkaar liggend, volkomen koud worden.

N.B. Wil men de worst even bewaren, dan laat men hem heel licht roken.

Het gemakkelijkst vult men de darmen door de worsthoorn op de vleesmolen, waaruit het mesje verwijderd is, te zetten en daarna de massa door de molen te draaien. De darm, die over de worsthoorn gestreken is, vult zich gelijkmatig, maar moet met de hand ondersteund worden.

WILD EN GEVOGELTE

KOOPTIJD VAN WILD EN GEVOGELTE ZIE BLZ. 48

	Voor hoeveel pers.	*Bereidingstijd*	*Press cooker*	*Wat erbij behoort*
Haas	4–6 pers. of meer naar gewicht	2–2½ uur naar gewicht	25–30 min.	appelmoes rode kool veenbessencompôte appelcompôte geleitjes van zoetzuurnat aardappelen
Hazepeper	6–8 pers. of meer naar gewicht	1½–2 uur	20 min.	gekookte aardappelen, appelmoes
Konijn	4 pers. of meer naar gewicht	1½–1¾ uur	20 min.	appelmoes pruimen compôte v. appelen en sinaasappelen aardappelpurée
Konijnepeper en gestoofd konijn	4 pers. of meer	1–1½ uur	10–15 min.	appelmoes aardappelen
Reebout } met Reerug } been	1 kg voor 4 pers.	1 uur of iets langer	30–40 min.	kastanjepurée spruitjes bessengelei compôte v. appelen of veenbessen
Kip	4 pers.	1 uur of wat langer	10–15 min.	compôte gestoofde vruchten-
Piepkuiken	2 pers.	½ uur à drie kwartier	10 min.	sla of fijne jonge groenten
Haantjes	1 pers.	20 min.	8 min.	pommes frites rijst
Eend	4 pers.	1½ uur	15–20 min.	appelmoes compôte pommes frites
Duif	1 pers.	½ uur	10 min.	salade gestoofde vruchtencompôte fijne groenten

	Voor hoeveel pers.	Bereidingstijd	Press cooker	Wat erbij behoort
Patrijs	2 pers.	3 kwartier of langer	10 min. of langer	kool zuurkool kastanjepurée compôte aardappelpurée pommes pailles
Fazant	5–6 pers.	1½ uur	8–12 min.	compôte diverse soorten gebakken aardappelen zuurkool
Kalkoen	6–8 pers. of meer naar gewicht	2–3½ uur	20 min.	compôtes kastanjes bosbessen veenbessen aardappelen of aardappelpurée
Gans	6–8 pers. of meer naar gewicht	3 uur of meer		appelen pruimen appelmoes

Villen en opzetten van haas

VILLEN. Hang de haas aan de achterpoten op. Plaats er een teil of emmer onder om alles wat verwijderd moet worden op te vangen.

Snijd met een scherp mes het vel van de achterpoten in het rond los. Geef aan de binnenkant van de poot een snede naar beneden. Trek daarna met beide handen het vel er af tot bij de staart. Maak het vel rondom de staart los en trek hem er uit.

Trek het vel verder af tot aan de voorpoten. Licht deze er uit, maar snijd het vel los bij de pols. Trek het verder af tot aan de kop. Zorg dat er geen vlees meegetrokken wordt. Snijd het vel bij de lippen los en trek het van de kop af. Snijd oren met vel af. Steek de ogen uit.

Breek de poten af bij het tweede gewricht.

Geef een lange snede aan de buikzijde van het bekken tot aan het middenrif. Haal er de ingewanden uit en vang ze op in de teil of emmer. Haal maag en lever er uit. De niertjes kunnen aan het vlees blijven zitten. Haal de galblaas van de lever af. Snijd de maag open en snijd de spierwand tot op het binnenvlies in. Pel dit vlies er voorzichtig uit met de voedselresten en verwijder dit. Bewaar maag en lever.

Snijd nu de borstholte open en vang in een kom het bloed op. Klop dit met water; haal hetgeen stolt er uit en bewaar het geklopte bloed om de jus mede af te maken.

Verwijder de longen. Bewaar het hart, waarvan het vet is afgesneden.

De haas heeft zeven vellen. Vijf zijn er afgetrokken. Om het oppervlak gladder te houden, laat men de twee laatste vellen wel eens zitten. Wil men ze er af hebben, geef dan een oppervlakkige snede in de rug en trek ze af.

Was de haas van binnen en van buiten flink af.

OPZETTEN. Sla de achterpoten om en haal ze naar elkaar toe. Rijg door de lardeernaald een touwtje en bind de poten met behulp hiervan vast aan het bekken. Sla de voorpoten om en bind ze tegen de borst. Steek door de keel een houten pen om de kop rechtop te houden en bind er een touwtje om.

300. Haas.

1 haas, 250 g boter of margarine, 150 g lardeerspek, wat zout.

Was de haas of (wat beter is) wrijf hem met een vochtig doekje af. Snijd het lardeerspek in zeer dunne reepjes en lardeer de rug met één rij van spekreepjes, de achterbouten met twee rijen. Wrijf de haas van binnen en van buiten met wat zout in. Maak de boter of margarine flink warm (maar niet bruin) in de hazenpan of braadslede, leg er de haas in, bedruip hem aan alle kanten en schuif hem in de oven. Leg het deksel over de hazenpan, over de braadslede een met boter of margarine besmeerd stuk grauw papier en bedruip het vlees dikwijls. Voeg bij de boter, wanneer deze dreigt bruin te worden, wat water. Probeer na 2 à 2½ uur, afhankelijk van het gewicht van de haas, of de haas gaar is door te zien, of het vlees van de achterbout er gemakkelijk met een lepel afgenomen kan worden. Neem hem uit de pan, maak de boter zo heet, dat zich onder in de pan een korstje gevormd heeft, laat ze dan op een zacht vuur bekoelen en giet er onder voortdurend roeren hazenbloed, dat vermengd is met wat rode wijn, room of water, bij. Laat de jus roerende even doorkoken. Verwijder vóór het opdoen de touwtjes en pennen van de haas en geef er appelmoes of rode kool bij.

N.B. Men kan de haas ook eerst in stukken snijden, deze 24 uur in water en azijn, waarin een paar laurierbladen, wat kruidnagelen en wat witte peperkorrels, zetten en dan bruin en gaar braden. De jus wordt desverkiezende met wat vocht, waarin de haas gestaan heeft, afgemaakt.

301. Hazepeper (van gebraden haas).

1 haas, 1 l magere jus met water of 1 l bouillon, een stukje Spaanse peper, 3 laurierbladen, 6 kruidnagelen, 50 g ui, 120 g bloem, 120 g boter of margarine, wat Engelse saus en soya of wat rode wijn, 20 g suiker, ± ½ dl azijn.

Snijd de gebraden haas in stukken; voeg zoveel water bij de magere

hazenjus, dat deze niet te zout is. Maak op de gewone wijze een gebonden bruine saus van boter of margarine, bloem en magere jus of bouillon. Doe er de stukken van de haas, de kruiden, die in een neteldoeks lapje gebonden zijn en de azijn in en laat de hazepeper op een zacht vuur, af en toe roerende, 1½ uur stoven. Neem er de kruiden uit en voeg er de suiker, de Engelse saus en soya of wat rode wijn bij.

N.B. Van rauwe haas gemaakt moet de hazepeper ± 2 uur stoven. De bereiding is hetzelfde als van in stukken gebraden haas, verwerkt tot hazepeper.

302. Hazenpastei.

1 haas, 500 g kalfsvlees, 500 g vers spek, (½ fl. of blikje truffels), zout, peper, nootmuskaat, wat azijn, wat reuzel, 4 kruidnagelen, 2 laurierbladen, 10 witte peperkorrels, gesnipperde ui.

Verwijder alle beentjes uit de haas, snijd het vlees in stukken, was het en zet het gedurende 24 uur in half water, half azijn met de kruiden. Droog de mooie stukken van rug en dij af, snijd ze in dunne plakken en lardeer deze met zeer dunne reepjes spek. Maal het gewassen vlees en spek 2 maal door de vleesmolen, doe hetzelfde met de overgebleven stukjes haas en vermeng deze massa met peper, zout en nootmuskaat naar smaak. Kies een pasteipot, die met deze hoeveelheid geheel gevuld kan worden. Bedek de bodem en de zijwanden met dunne schijfjes spek, schik er eerst een laag van de lapjes in, leg er een laag vleesmengsel op en ga zo voort, tot alles opgebruikt is. Giet er zoveel van de marinade, vermengd met wat bouillon, op, tot de massa onderstaat. Sluit de pot met het deksel af en bestrijk de rand met een papje van bloem en water. Zet de pastei in een vrij warme oven en laat hem er ± 3 uur in staan. Maak het deksel los, giet er een laag gesmolten reuzel op, sluit de pot weer en plak over de rand van deksel en pot staniool. Bewaar de pastei op een koele plaats.

N.B. Desverkiezende kan men door het vleesmengsel gemalen truffels roeren.

303. Konijn.

1 konijn, 150 g boter of margarine, wat zout.

Braad konijn op dezelfde wijze als voor haas (recept 300) aangegeven is (braadtijd ± 1½ à 1¾ uur).

N.B. Een smakelijke Franse methode van konijn bereiden is het konijn te braden, nadat het van binnen dik met mosterd is ingewreven.

304. Gestoofd konijn (1e recept).

1 konijn, wat zout, stukje foelie, worteltjes, takje peterselie, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, 4 dl bouillon, wat citroensap, wat zout.

Snijd de poten van het konijn in 2 stukken, verdeel de romp in 5 of 6 stukken, was ze af en kook ze in water met zout en kruiden gaar (1 uur). Breng boter of margarine en bloem roerende aan de kook, voeg er roerende bij kleine scheutjes tegelijk de bouillon bij, waarin de stukken kookten, en laat de saus roerende gaar koken (10 minuten). Stoof er het vlees nog 20 minuten in en voeg er citroensap naar smaak bij.

305. Gestoofd konijn (2e recept).

1 konijn, 100 g boter of margarine, 80 g bloem, citroen, peper, zout, 4 dl bouillon of water met zout.

Snijd het konijn, zoals in recept 304 aangegeven is. Bak de stukken in de boter of margarine, die in een koekepan lichtbruin gemaakt is, gelijkmatig bruin. Leg ze in een stoofpan. Voeg de bloem bij de boter of margarine, roer er de klontjes uit en giet er langzaam, steeds roerende de bouillon of het water met het zout bij, laat de saus roerende gaar koken (± 10 minuten), voeg er wat citroensap bij, giet deze over het konijn, leg er een paar uitgetande schijfjes citroen in en stoof het vlees nog 5 kwartier op een zacht vuur, af en toe roerende, na.

306. Reebout.

1 kg reebout, 50 g lardeerspek, 150 g boter of margarine, wat zout, ½ dl zure room (ook te vervangen door yoghurt).

Was het vlees af, lardeer het en wrijf het in met wat zout. Maak de boter of margarine lichtbruin in de braadslede, wentel de reebout er door en braad hem 25 à 30 minuten per 500 g. Bedruip hem af en toe met het hete vet, voeg er zo nodig wat water bij. Overgiet hem een kwartier voordat hij klaar is, met de room. Maak de jus verder met water af. Geef er kastanjepurée en bessengelei bij, appelcompôte of compôte van vossebessen.

307. Gemarineerde reebout (8 pers.).

2 kg reebout, 2 worteltjes, 2 uien, 2 laurierbladen, 10 peperkorrels, 9 kruidnagelen, wat zout, ¼ l water, ¼ l azijn, 100 g lardeerspek, 200 g boter of margarine, ¼ dl room of yoghurt.

Was het vlees af, zet het gedurende 2 à 3 dagen in half water, half azijn met de kruiden. Keer het in die tussentijd telkens om. Wrijf de

reebout daarna in met zout, lardeer hem en braad hem 25 à 30 minuten per 500 g in de boter of margarine. Maak de jus met room (of yoghurt) en het vocht, waarin het vlees gestaan heeft, af.

308. Reerug.

2 à 4 kg reerug, ± 300 g boter of margarine, zout.

Was het vlees af, zout het en braad het in de boter of margarine bruin en gaar, 30 à 35 minuten per 500 g. Maak de jus op de bekende wijze af. Snijd vóór het opdoen het vlees aan beide zijden van de wervelkolom los en snijd het dunne teruggeslagen gedeelte van het dikke gedeelte af. Keer de rug om en neem er aan de binnenzijde de smalle spiertjes af.

Snijd de dunne gedeelten in stukken en leg ze onder het been, zodat dit goed en stevig ligt. Leg de beide dikke stukken, die in dikke plakken gesneden zijn, weer in de oorspronkelijke vorm op het been terug. Overgiet het vlees met een weinig jus.

Plukken, uithalen en opzetten van gevogelte

PLUKKEN. Pluk het gevogelte als het nog warm is, dus zo spoedig mogelijk na het doden. Dit is het „droog plukken".

Dompel het gevogelte, als het reeds koud geworden is, onder in heet water, omdat in dit geval het plukken gemakkelijker gaat. Dit noemt men „nat" plukken.

Leg het gevogelte plat op tafel en trek met een voorzichtig rukje in opwaartse richting de veren los van staart naar kop, zonder het vel te beschadigen.

Schroei de kleinste veertjes weg door flamberen. Giet daartoe op een plat schaaltje wat spiritus en steek deze aan. Pak het gevogelte met beide handen bij de kop en poten, beweeg het vlug heen en weer en draai het om boven de vlam zonder de huid te schroeien. Dit kan ook gebeuren boven een gasvlam. Wrijf met de hand de veertjes weg.

UITHALEN. Geef aan de rugzijde een snede in de huid. Snijd het vel van de hals los en schuif dit terug. Hak kop, hals en onderste leden van de poten af. Verwijder met de wijsvinger door de slokdarm de luchtpijp en longen. Haal slokdarm en krop leeg. Geef onder de staart een snede en maak met de vinger de ingewanden los en haal alle ingewanden er ineens uit, zonder daarbij de darmen of galblaas te beschadigen. Snijd de galblaas van de lever af. Haal van het hart het vet af en snijd de spierwand van de maag tot op het binnenvlies in. Pel dit vlies er voorzichtig uit met de voedselresten, die er nog inzitten en verwijder dit. Was het gevogelte van binnen en van buiten goed schoon en was lever, hart en maag ook af, doe ze weer in de lichaamsholte.

Opzetten. Leg het gevogelte op de rug en druk de poten tegen de borst. Rijg een touwtje door een lardeernaald en bind de poten met het touwtje vast. Draai het gevogelte om. Bedek de halsopening met het vel, leg de vleugels omgeslagen tegen de rug aan en bind ze vast.

309. Kip.

1 kip, ± 80 g boter of margarine, wat zout.

Was de kip met lauw water af of veeg ze met een vochtig doekje van binnen en van buiten schoon, wrijf ze in met wat zout. Strooi ook binnenin wat zout en doe er een stukje boter of margarine in. Maak de rest in de braadslede of een stoofpan lichtbruin, leg hierin de kip, bedruip ze aan alle kanten met het hete vet en braad ze lichtbruin en gaar (5 kwartier), sluit de pan. Keer de kip, wanneer ze in een stoofpan gebraden wordt, telkens om en voeg er zo nodig wat water bij als boter of margarine dreigt bruin te worden. Bedruip de kippen, wanneer ze in een braadslede gebraden worden, dikwijls en leg zo nodig een ingevet stuk wit papier op de borsten, wanneer deze te bruin worden. Probeer of de kip gaar is, door met een vork tussen de gewrichten te prikken; deze moet er dan gemakkelijk doorgaan. Maak de jus op de gewone wijze af met water. Leg de getrancheerde kip op een schaal, giet er wat jus over, maak manchetjes aan de poten, geef er gestoofde vruchten of sla bij. Voorsnijden, zie blz. 47. II°.

310. Kip met rijstrand.

1 grote kip of 2 jonge kippen, stukje foelie, worteltje, peterselie, zout, 250 g rijst, desverkiezende 1 lepel kerry, 1/2 l citroen- of tomatensaus.

Snijd de kippen in stukken, was en kook ze in ruim kokend water met zout en kruiden in een neteldoeks lapje gebonden gaar (1 uur à 5 kwartier). Kook de rijst op de gewone wijze, vermeng hem desverkiezende, als hij half gaar is, met kerry en druk hem zo stevig mogelijk in een met koud water omgespoelde rijstrand. Stort deze dadelijk op de verwarmde schotel, leg er de stukken kip in en bedek ze met een citroen- of tomatensaus, die op de gewone wijze, doch met kippenbouillon, bereid is.

311. Kip à la Marengo.

1 grote kip of 2 kleine, wat zout, 60 g boter of margarine, voor de saus: 1/2 l magere jus met water of bouillon, waarin stukje Spaanse peper, 2 laurierbladen, mespunt thijm en takje peterselie ge-

Gans met appelen. Gekookte kip met timbaaltjes van rijst en paprika. Gebraden korhoen, chaud-froid van eend met salade (zie chaud-froid van kip). (Zie recepten.)

Roastbeef. Lamsbout. Gegratineerde kalfscoteletten met aardappelpurée en tomaten. Ossenhaas met gebakken aardappelen en pikante boter. Kleine biefstukjes met asperges en kreeft in een dikke saus. (Zie recepten.)

trokken hebben, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, 3 eetlepels tomatenpurée, 2 theelepels suiker, 1 blikje champignons of wat fleurons.

Snijd de vleugels en poten der kip af, verdeel de romp in 4 stukken, was ze, wrijf ze in met wat zout en bak ze lichtbruin (z.g. sauteren). Laat de kruiden in de magere jus, vermengd met zoveel water, dat hij niet meer te zout is, trekken. Zeef het vocht en bereid er op de gewone wijze saus van met de boter of margarine en de bloem. Voeg er de tomatenpurée en de suiker bij en stoof er de stukken kip gedurende ½ uur op een zacht vuur in. Leg de kip op een schotel, giet er de saus over en garneer ze met champignons of fleurons.

312. Gevulde kip.

1 kip, 100 g kalfsgehakt, 2 truffels, peper, zout, nootmuskaat, 15 g oud brood, 100 g boter of margarine, (Madeira).

Meng het gehakt op de gewone wijze aan, maar roer er de gehakte truffels, die desverkiezende in wat Madeira geweekt zijn, door. Maak het borstvel der gewassen kippen voorzichtig los en vul de ruimte tussen het borstbeen en het vel met het aangemengde gehakt (niet te stijf). Naai het vel dan weer dicht, zout de kip en braad ze op de gewone wijze (zie recept 309) bruin en gaar. Maak de jus met wat water af, giet hem over de kip, die op een schaal gelegd is, en bind om de pootjes een manchetje.

313. Ontbeende kip.

1 kip, wat zout, 300 g kalfsgehakt, ½ ei, 20 g oud brood zonder korst, peper, zout, nootmuskaat, 100 g boter of margarine.

Snijd het vel van de kip midden over de rug los, maak met een scherp mes het vlees van de beenderen los, zó dat het karkas en de bovenstukken der poten verwijderd kunnen worden. Zout de kip van binnen en vul ze niet te stijf met het gehakt, dat op de gewone wijze aangemengd is. Naai het vel weer dicht, zet de kip in haar oorspronkelijke vorm op en braad ze op de gewone wijze (zie recept 309) lichtbruin en gaar. Maak de jus met wat water af.

N.B. In plaats van met kalfsgehakt kan men de kip ook vullen met het fijngemaakte vlees, nieren, lever, enz. van een andere kip.

314. Paprika-kip.

2 malse kippetjes, zout, 100 g boter of margarine, 1 uitje, ⅛ l zure room, 1 theelepeltje paprika.

Snijd de gewassen kippetjes in stukken. Zout ze en stoof ze in de

boter of margarine met een gesnipperd uitje (± 30 minuten). Giet er de zure room bij en voeg de paprika toe. Laat de kippetjes in deze saus nog een kwartier nastoven. Voeg, zo nodig, nog wat water toe.

Zie voor het opdienen ook afbeelding.

315. Piepkuikens.

2 piepkuikens, minstens 100 g boter of margarine, wat zout.

Voor de bereiding zie kip (recept 309). Reken als braadtijd $^1/_2$ uur à 3 kwartier.

316. Jonge hanen.

4 jonge haantjes, minstens 150 g boter of margarine, wat zout.

Voor de bereiding zie kip (recept 309). Reken als braadtijd 20 minuten à $^1/_2$ uur.

317. Eendvogel.

1 eendvogel, 100 g boter of margarine, wat zout, (wat gesnipperde zure appelen of wat water).

Druk de traanklieren bij de staart zolang uit, tot er geen vet meer uitkomt, of snijd ze er uit. Was de vogel, zout hem van binnen en van buiten. Maak boter of margarine lichtbruin in een braadslede of stoofpan, leg er de eendvogel in, bedruip hem aan alle kanten en braad hem lichtbruin en gaar (± 1$^1/_2$ uur). Voeg zo nodig wat water bij de boter of margarine, wanneer deze dreigt bruin te worden. Probeer, of de eendvogel gaar is, door met een vork tussen de gewrichten te prikken; deze moet er dan gemakkelijk doorgaan. Maak de jus op de gewone wijze met water af.

N.B. Om de sterke smaak der eendvogels weg te nemen, vult men ze wel eens met gesnipperde zure appelen of met water en naait ze daarna dicht.

Smient en *taling* worden op dezelfde wijze behandeld (braadtijd van $^3/_4$ tot 1 uur).

318. Duif.

4 duiven, minstens 100 g boter of margarine, wat zout.

Was de duiven van binnen en van buiten goed schoon, wrijf ze in met wat zout. Maak de boter of margarine lichtbruin in een pan, leg er de duiven in, bedruip ze aan alle kanten en braad ze bruin en gaar (± $^1/_2$ uur). Keer ze in die tijd telkens om en voeg zo nodig wat water bij de boter of margarine, wanneer deze te donker van kleur dreigt te worden. Leg de duiven op een schaal, giet er de jus, die met

wat water afgemaakt is, over en bind kleine manchetjes om de poten. Geef er gestoofde vruchten of sla bij.

319. Getruffeerde duif.

2 duiven, 120 g kalfsgehakt, 4 truffels of wat champignons, wat oud brood, peper, zout en nootmuskaat, desverkiezende 1½ lepel Madeira, 75 g boter of margarine.

Meng het gehakt op de gewone wijze aan, maar roer er de gehakte truffels, die desverkiezende in wat Madeira geweekt zijn, door. Maak het borstvel der gewassen duiven voorzichtig met de vinger los en vul de ruimte tussen het borstvlees en het vel met het aangemengde gehakt op (niet te stijf!). Naai het vel dan weer dicht, zout de duiven en braad ze op de gewone wijze (zie recept 318) bruin en gaar. Geef ze met sla of compôte.

320. Patrijs.

4 kleine of 2 grote patrijzen, minstens 100 à 150 g boter of margarine, wat zout, (4 dunne lapjes lardeerspek).

Behandel de patrijzen evenals duif (zie recept 318). Desverkiezende legt men onder het braden een stukje lardeerspek over de borst of lardeert men de patrijs met dunne reepjes lardeerspek. Geef er gestoofde vruchten of sla bij.
N.B. Patrijs kan ook gegeven worden met kastanjepurée.

321. Patrijs met zuurkool (voor 8 personen).

2 patrijzen, 100 g boter of margarine, 1 kg zuurkool, 2 paar knakworstjes, 500 g tamelijk vet spek, wat bloem, wat zout, wat aardappelpurée.

Braad de patrijzen op de gewone wijze (zie recept 320). Kook de zuurkool op de gewone wijze (zie recept 507) gaar en droog, maar laat het met lauw water gewassen spek een half uur meekoken. Maak de knakworstjes gaar als saucijsjes (zie recept 245), maar reken er 10 minuten voor. Snijd ze overlangs door. Snijd het spek in plakjes en de patrijzen in 4 stukken.

Roer door de gaargekookte zuurkool een paar lepels bloem, tot de zuurkool gebonden en het meel gaar is (± 10 minuten).

Garneer een gladde puddingvorm (b.v. warme puddingvorm) langs de zijwanden met de knakworstjes en de plakken spek. Leg er een laagje zuurkool in, leg hierop een stuk patrijs en ga zo voort, tot de vorm gevuld is, maar zorg, dat de laatste laag uit zuurkool bestaat. Stort de pudding en spuit er door de boterspuit wat aardappelpurée omheen.

322. Kalkoen (8 à 15 personen).

1 kalkoen, minstens 250 g boter of margarine, wat zout, 500 à 750 g kastanjes (dit hangt van de grootte van de vogel af).

Was de kalkoen van binnen en van buiten af. Kook de gekruiste kastanjes gedurende 10 minuten in kokend water, haal er de buitenste schil en het bruine velletje af en vul er de kalkoen, die van binnen en van buiten gezouten is, mee. Naai het achterlijf dicht. Maak de boter of margarine lichtbruin in een braadslede of ijzeren pot, leg er de kalkoen in, braad hem lichtbruin en gaar (3 à 3½ uur). Voeg telkens een weinig water bij de boter of margarine, wanneer deze dreigt te bruin te worden. Bedek de kalkoen, wanneer hij in de oven gebraden wordt, met een met boter of margarine besmeerd stuk papier. Draai hem in de ijzeren pot telkens om. Maak de jus zo nodig met water of room af. Geef er compôte bij.

323. Kalkoenkuikens (6 personen of meer).

1 kalkoenkuiken, 200 g boter of margarine, wat zout.

Bereid het kalkoenkuiken als in recept 322 beschreven is. Reken als braadtijd ± 2½ uur.

324. Getruffeerde kalkoen (10 personen of meer).

1 kalkoen, 250 g kalfsgehakt, 250 g varkensgehakt, 1 ei, 50 g oud brood zonder korst, ½ blikje truffels, (½ dl Madeira), peper, zout, nootmuskaat, 250 g boter of margarine.

Was de kalkoen van binnen en van buiten goed af. Meng het gehakt op de gewone wijze aan, maar roer er de in kleine stukjes gesneden truffels, die desverkiezende in wat Madeira geweekt zijn, door. Maak het borstvel van de kalkoen voorzichtig los, maar zorg dat het nergens kapot gaat. Vul de ruimte tussen het borstvlees en het vel met het gehakt (niet te stijf!). Naai het vel dan weer dicht, zout de kalkoen en braad hem, zoals in het vorige recept aangegeven is.

325. Gans.

1 gans, 150 g boter of margarine, 10 grote zure appelen, wat zout.

Snijd, indien dit niet gebeurd is, de traanklier weg. Was de gans van binnen en van buiten goed af, zout hem en vul hem met gesnipperde zure appelen. Maak het achterlijf dicht, braad hem evenals kalkoen (recept 322).

N.B. Men kan een gans ook vullen met kastanjes (zie kalkoen) of met geweekte gedroogde pruimen.

326. Fazant.

1 fazant, 150 g boter of margarine, wat zout.

Braad de fazant evenals kip (zie recept 309). Reken als braadtijd 1 à $1^1/_2$ uur. Geef er perziken- of abrikozen-compôte bij.

327. Getruffeerde fazant.

1 fazant, 150 g kalfsgehakt, 20 g oud brood zonder korst, 1 eierdooier, 2 truffels, ($^1/_4$ dl Madeira), 150 g boter of margarine, wat zout.

Voor bereiding zie: getruffeerde kalkoen (recept 324). Reken als braadtijd $1^3/_4$ à 2 uur.

SAUSEN BIJ VIS, VLEES ENZ.*

Sausen

Onder een saus verstaat men een min of meer gebonden vloeistof, die gediend kan worden als een gerecht op zich zelf of als een onderdeel van een ander gerecht. In het eerste geval is de saus een begeleiding van een ander gerecht.

Saus kan bij zoete en bij hartige gerechten worden gegeven: de frisse vruchtensapsausen bij pudding b.v. en de min of meer neutrale stoofsaus bij groenten, de geurige sausen bij vlees en dergelijke.

De hoeveelheid saus die wordt gegeven hangt sterk af van de functie die ze moet verrichten. Ze kan n.l. dienen om een droog gerecht smakelijk eetbaar te maken; om een eenkleurig gerecht mooier van kleur te maken; om meer te maken van een wat kleine portie; om afwisseling te geven.

Van die functie hangt ook af hoe dik de saus zal worden gebonden. Over vochtige spijzen kan men volstaan met minder saus dan men nodig zou hebben op droge rijst b.v.; de saus kan dan ook dikker gebonden zijn.

Ook de aard van het bindmiddel moet worden gekozen in verband met de vloeistof waarvan de saus wordt gemaakt. Een fris en helder vruchtensap wordt niet met bloem gebonden omdat daardoor de mooie kleur vertroebeld wordt. Hiervoor kiest men een zetmeel en bij voorkeur aardappelmeel.

Een zoete melksaus, die glanzend en fluweelzacht moet zijn, kan smakelijk gebonden worden met maizena. Een ragoûtsaus, stoofsaus

* De recepten voor saus zijn niet voor 4 personen gegeven, doch voor $^1/_2$ l vloeistof, met uitzondering van de mayonnaisen en daaraan verwante sausen.

voor vlees, groenten e.d. wordt het mooiste gebonden met een roux, een mengsel van zacht verwarmde boter (margarine) en bloem.

Zie voor deze en andere toepassingen de verschillende hoofdstukken in dit boek. Voor het binden van:

½ l (5 dl) saus van gemiddelde dikte met een roux is nodig	40 g bloem,	40 g boter
½ l saus met gebruinde bloem	50 g ,,	50 g ,,
½ l stoofsaus voor droge ingrediënten	40 g ,,	40 g ,,
½ l stoofsaus voor vochtige ingrediënten	60 g ,,	60 g ,,
½ l deksaus (b.v. bloemkool)	50 g ,,	50 g ,,

Het meest smakelijke resultaat wordt verkregen als in de steelpan de boter wordt gesmolten, hierdoor de bloem wordt geroerd en zachtjes verwarmd om vervolgens bij kleine hoeveelheden de vloeistof toe te voegen. Deze vloeistof moet telkens weer in de roux zijn opgenomen en een gladde massa zonder klontjes vormen, vóór nieuwe vloeistof wordt toegevoegd. De saus moet daarna enige minuten doorkoken.

Laat men de bloem in de boter bruinen dan is iets meer bloem nodig omdat gebrande bloem minder bindkracht heeft dan niet gebruinde.

Bloem kan ook, aangemengd met wat koude vloeistof, gebruikt worden om te binden. Het resultaat is minder verzorgd en minder smakelijk maar deze werkwijze maakt het mogelijk minder of geen boter of margarine te gebruiken.

Voor het binden van saus met maïzena, aardappelmeel of custardpoeder (met zetmeel dus) is nodig:

voor ½ l (5 dl)	puddingsaus (warm)	15 g
,, ½ l	puddingsaus (koud)	12½ g of meer
,, ½ l	puddingsaus (zuur)	20 g

Worden in een dezer sausen eieren gebruikt dan vertegenwoordigt 1 ei de bindkracht van 10 g zetmeel of 15 g bloem. Een eidooier bindt evenveel als 5 g zetmeel of 7½ g bloem.

Soms gebruikt men in saus de dooier om de mooie gele kleur en het stijfgeklopte eiwit om de saus luchtig te maken (luchtige vanillesaus, schuimige kaassaus op champignons). In dat geval kan de bindkracht van de eidooier verwaarloosd worden.

Bij het gebruik van zetmeel voor het binden doet men goed dit aan te roeren met koude vloeistof en het al roerende vlug te gieten in de te binden vloeistof vóór ze geheel aan de kook is. Dat voorkomt het vormen van klontjes.

Saus met zetmeel gebonden behoeft slechts even (1 minuut) door te koken. Ze moet niet langer dan een uur of vier, vijf van te voren worden gemaakt daar zetmeel in bindend vermogen achteruitloopt

na enige uren staan. Saus (en vla) kan dus de volgende dag te dun zijn geworden.

Voor het binden van saus met eieren alleen zie de beide hoofdstukken „saus”. Een bijzonder soort saus wordt gevormd door de „emulsie” sausen, de gewelde boter, de mayonnaise en afleidingen. Zie daarvoor de betreffende recepten.

328. Bloemkoolsaus.

1/2 l melk, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, wat zout.

Smelt de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, wrijf er zorgvuldig alle klontjes uit, voeg er roerende bij kleine scheutjes tegelijk de melk bij en laat de saus roerende gaar koken (10 minuten). Voeg er zo nodig wat zout bij. Dien hem over bloemkool of gebruik hem, hetzij wat dunner, hetzij wat dikker, voor het stoven van verschillende groenten. Maak bij bladgroenten een dikke saus, omdat uit de groenten nog vocht trekt.

Maak de saus dunner bij groente die geen vocht afstaat, b.v. schorseneren.

329. Maïzenasaus.

1/2 l melk, 30 g maïzena Dureya, ± 30 g boter of margarine, wat zout.

Meng de maïzena aan met een beetje van de koude melk tot een dun glad papje. Breng de overige melk tot aan de kook. Giet flink roerende dit papje in de melk die nog niet mag koken en laat de saus 3 minuten, al roerende, doorkoken. Voeg wat zout toe en roer er de boter of margarine door. Dien deze saus over bloemkool of gebruik hem voor het stoven van verschillende groenten.

330. Botersaus.

1/2 l water met zout of bouillon, 30 à 40 g bloem, 80 g boter of margarine.

Smelt 40 g van de boter of margarine, voeg de bloem toe en breng ze roerende aan de kook, wrijf er zorgvuldig alle klontjes uit, voeg er roerende bij kleine scheutjes tegelijk het vocht bij en laat de saus roerende gaar koken. Klop de overige boter of margarine er bij kleine klontjes tegelijk door, als de saus juist van het vuur genomen is. Dien hem bij schelvis, kabeljauw, aardappelen, Hamburger rib, enz.

331. Peterseliesaus.

½ l water met zout of bouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1 eetlepel fijngehakte peterselie.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Was de peterselie, pluk er de blaadjes af en snijd of knip deze zo fijn mogelijk. Vermeng ze van het vuur met de saus. Dien hem bij baars, zalm, zoutevis, enz.

N.B. In plaats van met boter of margarine en bloem kan men de vloeistof ook met 25 g aangemengde sago binden.

332. Mosterdsaus.

½ l water met zout of bouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine of 20 g maïzena Dureya, ± 30 g boter of margarine, 1 eetlepel mosterd.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus of maïzenasaus). Vermeng hem van het vuur met de mosterd, die, om het vormen van klontjes te voorkomen, aangemengd is met wat water of wat saus.

Dien hem bij harde eieren, stokvis, schelvis, enz.

333. Eiersaus of zure saus.

½ l water met zout of bouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 2 eieren, ± ½ dl azijn.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus), en vermeng hem met de azijn. Giet hem, flink roerende, bij de geklopte eieren. Dien hem bij kalfstong, rundertong, varkenstong, gekookte platvis, witte bonen, enz.

334. Speksaus.

½ l bonenwater, 150 g gerookt spek, 100 g ui (2 middelmatig grote), 3 kruidnagelen, 1 laurierblad, stukje Spaanse peper, ± 25 g sago of aardappelmeel.

Was het spek met lauw water af of schrap het met een mes af. Snijd het in dobbelsteentjes en bak deze in de koekepan lichtbruin. Neem ze uit het vet en bak hierin de gesnipperde uien lichtbruin. Voeg het spek en de uien bij het bonenwater, waarin de kruiden getrokken hebben en dat gezeefd is. Bind dit met de met koud water aangemengde sago of het aardappelmeel. Dien de saus bij bruine bonen of capucijners.

335. Uiensaus.

$^1/_2$ l water met zout of viswater, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 50 g ui (1 middelmatig grote), desverkiezende $^1/_2$ dl azijn.

Maak de ui schoon, was hem, snipper hem en maak hem in de boter of margarine gaar (15 minuten), maar zorg, dat hij licht van kleur blijft. Voeg er de bloem bij, roer er de klontjes uit, vermeng er bij kleine scheutjes tegelijk het vocht mee en laat de saus roerende gaar koken (10 minuten). Dien hem bij stokvis of witte bonen, in welk laatste geval bonenwater gebruikt en azijn toegevoegd wordt.

N.B. Gebruikt men azijn, dan wordt 5 g bloem meer genomen.

Een bruine uiensaus verkrijgt men door bloem en uien bruin te fruiten.

336. Kaassaus.

$^1/_2$ l bouillon of melk, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, peper, en zout, 60 g oude Goudse kaas.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Voeg er de geraspte kaas en peper en zout naar smaak bij en dien hem bij bloemkool, schorseneren, Brussels lof.

337. Roomsaus.

4 of $2^1/_2$ dl melk, 1 of $2^1/_2$ dl room, samen $^1/_2$ l, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, peper en zout.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem met peper en zout naar smaak en dien hem bij warme macaronipudding of gekookte vis. Vervang desverkiezende de room door gecondenseerde melk.

338. Citroensaus.

$^1/_2$ l water met zout of bouillon, stukje foelie, laurierblad, stukje Spaanse peper, 35 à 45 g bloem, 35 à 45 g boter of margarine, 1 ei, sap van ± $^1/_2$ citroen.

Laat de kruiden in het water of de bouillon trekken. Zeef dit, bereid er op de gewone wijze saus van. Voeg de saus voorzichtig bij het geklopte ei, vermeng hem met het citroensap en dien hem bij gekookte kip, kalfspoulet, kalfs- of rundertong, artisjokken enz.

339. Kerrysaus.

$^1/_2$ l water met zout, of bouillon, 30 à 40 g bloem, 40 à 50 g boter of margarine, 2 theelepels kerry, 50 g ui (1 middelmatig grote).

Fruit bloem, gesnipperde ui en kerry in de boter of margarine, voeg er bij kleine hoeveelheden, steeds roerende, het vocht bij en laat de saus roerende gaar koken (10 minuten). Giet hem door een zeef in de sauskom en presenteer hem bij gekookte kip, gestoofd koud vlees, kalfspoulet, hardgekookte eieren, vleestimbal, enz.

340. Tomatensaus.

3 of 4 dl bouillon of water met zout, 500 g tomaten of 4 lepels tomatenpurée, 1 laurierblad, 4 witte peperkorrels, 50 g ui, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, desverkiezende het sap van 1/2 citroen.

Laat de gewassen en gekneusde of in stukken gesneden tomaten gaar koken in het water of de bouillon met de kruiden (± 10 minuten). Giet het vocht door een paardenharen zeef, wrijf er de tomaten door en voeg het roerende bij de boter of margarine, die gesmolten is en daarna met de bloem samen aan de kook gebracht is en waaruit alle klontjes gewreven zijn. Laat de saus roerende gaar koken (10 minuten), voeg er desverkiezende het citroensap bij en dien de saus bij gebakken zwezerik, gekookte kip of harde eieren.

N.B. Gebruikt men tomatenpurée, dan gebruikt men 4 dl bouillon of water met zout, waarin de kruiden getrokken hebben en roert er, als de saus gaar is, de tomatenpurée door.

341. Kappertjessaus.

1/2 l water met zout of bouillon, worteltje, takje peterselie, 4 witte peperkorrels, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1 eierdooier, 1 1/2 eetlepel kappertjes, wat citroensap.

Laat de kruiden in het vocht trekken, zeef dit, bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus), vermeng hem van het vuur met de eierdooier, de kappertjes en citroensap naar smaak. Dien hem bij tarbot, tong, kalfstong, paling, enz.

342. Mierikswortelsaus.

1/2 l bouillon of water met zout, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1/2 eetlepel geraspte mierikswortel of meer.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem van het vuur met de geraspte mierikswortel. Dien hem bij kalfskop of gekookt vlees.

343. Dragonsaus.

1/2 l bouillon of water met zout, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1 eetlepel dragon.

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemboolsaus). Roer er vàn het vuur de gewassen en fijngesneden dragon door. Dien hem bij gekookte vis.

344. Champignonsaus (lichte).

1/2 l bouillon, foelie, thijm, stukje Spaanse peper, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, sap van 1/2 citroen, 1 busje champignons, 1 eierdooier.

Laat de kruiden in de bouillon trekken, zeef die en bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem van het vuur met de geklopte eierdooier, de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij door midden gesneden, wat vocht van de champignons en citroensap naar smaak. Dien hem bij kalfstong, ossentong, gekookt kalfsvlees, enz.

345. Champignonsaus (donkere).

1/2 l bruine pikante saus, 1 busje champignons.

Maak bruine pikante saus zoals in recept 359 beschreven is. Vermeng de saus van het vuur met de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij doormidden gesneden, en met wat champignonnat.

N.B. Neem iets meer boter of margarine en bloem bij het bereiden van de saus, omdat ook het champignonnat gebonden moet worden.

346. Béchamelsaus.

1/2 dl melk, room of lichte bouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, stukje foelie, mespunt thijm, stukje Spaanse peper, 1 eierdooier, wat zout.

Laat de kruiden gedurende 15 à 20 minuten in de vloeistof trekken. Zeef deze en bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem desverkiezende met de geklopte eierdooier en dien hem bij hardgekookte eieren, bij zakeieren of bij gevulde komkommer.

347. Witte pikante saus.

1/2 l bouillon, worteltje, takje peterselie, mespunt thijm, stukje Spaanse peper, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1 eierdooier, 1/2 dl Madeira of witte wijn.

Laat de kruiden in de bouillon trekken, zeef die en bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem van het vuur met de eierdooier, die met de wijn of de Madeira geklopt is en geef hem bij kalfsvlees, timbal, enz.

348. Witte Ragoûtsaus.

½ l bouillon, mespunt thijm, Spaanse peper, peterselie, stukje ui, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 50 g kalfsgehakt, 1 eierdooier, ½ blikje champignons, ½ dl room.

Laat de kruiden in de bouillon trekken, zeef die en bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus). Verwarm er de gaargekookte balletjes gehakt in en giet de saus flink kloppende bij de eierdooier, die met de room geklopt is. Roer er de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij door midden gesneden, door en voeg er desverkiezende wat vocht van de champignons bij. Dien hem bij kalfstong en licht vlees.

349. Fricasséesaus.

2½ dl bouillon, 2½ dl room, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 2 eierdooiers, citroensap, peper en zout

Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem van het vuur met de eierdooiers, voeg er citroensap peper en zout naar smaak bij en dien hem o.a. bij vleestimbal.

350. Garnalensaus.

½ l visbouillon of water met zout, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, stukje foelie, stukje Spaanse peper, worteltje, takje peterselie, 1 ei, 100 g garnalen.

Was de garnalen met zout water af, laat ze goed uitlekken. Laat de kruiden in de visbouillon trekken. Giet dit door een zeef en bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus). Warm de garnalen in de saus. Vermeng hem naar smaak met wat peper en zout en het geklopte ei. Geef deze saus bij filets van tong, bij tarbot enz.

351. Mosselsaus.

½ l water met zout of visbouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 25 mosselen.

Kook de mosselen op de gewone wijze gaar (recept 195) en haal ze uit de schelpen. Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem op een zacht vuur met de mosselen en dien hem bij tong.

352. Oestersaus.

$^1/_2$ l water met zout of visbouillon, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 20 oesters, citroensap naar smaak, peper en zout.

Maak de oesters flink warm in zo weinig mogelijk kokend water. Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Vermeng hem voorzichtig met de geklopte eierdooier, de oesters en zoveel van het vocht der oesters, tot de saus de vereiste dikte verkregen heeft. Voeg er citroensap, peper en zout naar smaak bij en presenteer de saus bij tong of tarbot.

353. Soubisesaus.

$^1/_2$ l room, 100 g ui (1 middelmatig grote), 60 g boter of margarine, 25 g bloem, 6 champignons, 3 truffels, zout en peper.

Smoor de gesnipperde ui in 10 g boter of margarine gaar (15 à 20 minuten), maar zorg, dat hij licht van kleur blijft. Wrijf deze massa door een paardenharen zeef en vermeng hem met een saus, gemaakt van 25 g bloem en 25 g boter of margarine en room. Roer er de overige boter of margarine door en wat peper en zout. Meng er de gehakte champignons en truffels door en dien de saus bij zwezerik.

354. Béarnaisesaus.

4 eierdooiers, 140 g boter of margarine, 10 witte peperkorrels, $^1/_2$ dl dragonazijn, wat zout.

Kneus de peperkorrels, doe ze in de azijn en laat deze zolang koken, tot $^1/_2$ dl overgebleven is, giet hem daarna door een paardenharen zeef. Klop de eierdooiers zolang met het zout, tot ze dik en schuimig geworden zijn, voeg er de azijn bij en laat de saus, flink roerende, au bain marie binden. Doe boter of margarine bij kleine klontjes tegelijk in de saus en blijf flink kloppen. Ga zo voort, tot al de boter verbruikt en de saus goed van dikte is. Dien hem bij gekookte kalfs- of rundertong, tarbot, tongfilets.

355. Hollandse saus.

200 g boter of margarine, 2 eierdooiers, wat peper, zout en citroensap, ± 3 eetlepels melk.

Klop de eierdooiers met de melk, peper en zout en voeg er 25 g van de boter of margarine bij. Laat de massa au bain marie binden. Roer er langzamerhand de rest van de boter of margarine, bij kleine hoeveelheden tegelijk, door. Maak hem af met peper, zout en citroensap naar smaak en dien hem bij tarbot, zalm, tong, enz.

356. Mousselinesaus (1e recept).

200 g boter of margarine, 2 eierdooiers, wat peper, zout en citroensap, ± 3 eetlepels melk, ½ dl slagroom, 1 eiwit.

Bereid de saus, zoals in recept 355 beschreven is. Roer er op het laatste ogenblik zo luchtig mogelijk de room, die met het eiwit stijfgeslagen is, door, maak de saus met peper, zout en citroensap, naar smaak af en dien hem bij zalm, tarbot of tong.

357. Mousselinesaus (2e recept).

4 eierdooiers, 25 g boter of margarine, 1 dl Rijnwijn, 1 dl viswater, 1 dl slagroom, zout.

Klop de eierdooiers met wat zout, voeg er de enigszins weekgemaakte boter of margarine en langzamerhand de Rijnwijn bij. Roer de saus met een garde au bain marie, tot hij dik begint te worden. Voeg er dan langzamerhand het viswater bij, blijf roeren, tot de saus gebonden is en vermeng hem van het vuur luchtig met de stijfgeklopte room. Dien hem bij zalm, tarbot of tong.

358. Rozijnensaus.

½ l bouillon van rundertong, 40 à 50 g bloem, 40 à 50 g boter of margarine, 1 dl witte wijn, 20 g suiker, 50 g rozijnen, (wat citroensap).

Proef de bouillon, om te proberen of hij niet te zout is, voeg er anders zoveel water bij, tot een goede smaak verkregen is. Bereid de saus op de gewone wijze (zie bloemkoolsaus). Was de rozijnen, na ze van de steeltjes ontdaan te hebben, met lauw water af. Wel ze in kokend water even op, laat ze in een zeef even uitdruipen en roer ze met de wijn en de suiker door de saus. Voeg er citroensap naar smaak bij, laat de saus roerende even warm worden, doch niet meer koken en dien hem bij gekookte rundertong.

359. Bruine pikante saus.

4 dl magere jus met water, 50 g ui, stukje Spaanse peper, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, worteltje, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, scheutje Engelse saus en soya.

Vermeng de jus met zoveel water, dat hij niet meer te zout is. Doe er de kruiden in en laat deze er zachtjes 20 minuten in trekken. Zeef het vocht, bereid er op de gewone wijze saus van (zie bloemkoolsaus), vermeng hem van het vuur met Engelse saus en soya naar smaak en dien hem bij ossenhaas, châteaubriands, enz.

N.B. Gebruikt men bouillon in plaats van magere jus met water, dan moet men boter en bloem bruin fruiten. In dit geval neemt men 40 g bloem en 40 g boter of margarine.

360. Bruine ragoûtsaus.

4 dl bruine pikante saus, 50 g kalfsgehakt, 1/2 blikje champignons.

Bereid de saus als in het vorige recept beschreven is, maar roer er de gaargekookte balletjes gehakt en de champignons, hetzij in hun geheel, hetzij door midden gesneden, door. Dien hem bij ossentong, ossenhaas, enz.

361. Spaanse saus.

4 dl magere jus met water, 50 g ui, stukje Spaanse peper, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, een worteltje, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, scheutje Engelse saus, 2 theelepels suiker.

Bereid de saus, zoals in recept 359 beschreven is. Vermeng hem van het vuur met de suiker, Engelse saus en soya naar smaak en dien hem bij ossenhaas, lamscoteletten, enz.

362. Robertsaus.

4 dl magere jus met water, 50 g ui, stukje Spaanse peper, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, 30 à 40 g bloem, 30 à 40 g boter of margarine, 1 theelepel mosterd, 2 theelepels suiker.

Bereid de saus, zoals in recept 359 beschreven is. Vermeng hem van het vuur met de mosterd, die, om het vormen van klontjes te voorkomen, aangemengd is met water of wat saus en de suiker en presenteer hem bij varkenscoteletten.

363. Madeirasaus.

4 dl magere jus met water, 50 g ui, stukje Spaanse peper, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, worteltje, 40 à 50 g bloem, 40 à 50 g boter of margarine, 1 dl Madeira.

Bereid de saus, zoals in recept 359 beschreven is. Vermeng hem van het vuur met de Madeira en dien hem bij ossenhaas, ossentong, enz.

364. Warme mayonnaise.

3 eierdooiers, 1/2 dl kookroom, 1/2 dl slaolie, 1/2 dl azijn, mosterd, peper, zout.

Klop met een vertinde eierklopper (garde) de eierdooiers met het zout, de peper en de mosterd in een goed geëmailleerde pan. Voeg er langzamerhand de olie en de room bij en laat de saus, flink roerende, au bain marie gebonden worden. Voeg er van het vuur de azijn bij en dien hem bij warme zalm.

365. Gewelde boter.

200 g boter of margarine, ± 2 dl warm water, (wat tafelzout).

Roer de boter of margarine tot room, voeg er druppelsgewijs het lauwwarme water bij, tot een dikke, lichte saus verkregen is. Voeg er, zo nodig, wat tafelzout bij. Presenteer hem bij asperges, Brussels lof, Hamburger rib, enz.

366. Maître d'hôtelboter.

200 g boter of margarine, sap van ± 1 citroen, peper, 2 lepels zeer fijngeknipte peterselie.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er druppelsgewijs het citroensap bij, daarna de peterselie en peper en dien de saus bij kalfsvlees, gekookte vis, enz.

367. Mayonnaise (1e recept).

1 ei of 2 eierdooiers, 3$^1/_2$ dl slaolie, ± $^1/_2$ dl azijn, 1$^1/_2$ theelepel mosterd of mosterdpoeder, peper, zout.

Roer het ei of de eierdooiers met de mosterd, het zout en de peper gedurende 10 minuten met een goed vertinde garde. Voeg er dan een klein scheutje azijn bij en daarna bij zeer kleine scheutjes tegelijk zoveel olie, tot een dikke saus verkregen is. Verdun de saus, indien hij te dik mocht worden en niet goed meer geroerd kan worden, voorzichtig met wat azijn. Ga zo voort, tot alle ingrediënten opgebruikt zijn en een goedsmakende, witte saus verkregen is, die bij koud vlees en koude vis gediend kan worden. Bewaar hem in een jampotje onder een laag olie.

N.B. Geschifte mayonnaise, die ontstaat, doordat de dooiers zich niet goed met de olie vermengd hebben, kan opnieuw druppelsgewijs bij een andere eierdooier geroerd worden.

Ontdooi 's winters de olie, voor het maken van mayonnaise, door b.v. de fles in warm water of bij de kachel te zetten. De gehele inhoud van de fles moet vloeibaar zijn geworden, anders is de kans op mislukken groot.

368. Mayonnaise (2e recept).

2 rauwe eierdooiers, 2 hardgekookte eierdooiers, 2$^1/_4$ à 2$^1/_2$ dl slaolie, ± $^1/_2$ dl azijn, 1$^1/_2$ theelepel mosterd of mosterdpoeder, peper en zout.

Wrijf de gekookte eierdooiers door een zeef. Voeg er de rauwe eierdooiers, mosterd, peper en zout bij, daarna druppelsgewijs om en om olie en azijn (zie het vorige recept).

369. Mayonnaise (3e recept).

1½ dl water, 10 g maïzena, ± ½ dl azijn, 2 eierdooiers, 1 dl slaolie, ± 1½ theelepel mosterd of mosterdpoeder, peper en zout.

Meng de maïzena langzamerhand met het water aan tot een dun papje zonder klontjes. Laat dit, flink roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Voeg er van het vuur de azijn, mosterd, peper en zout bij. Roer onder het afkoelen van tijd tot tijd, om te voorkomen dat een vlies gevormd wordt. Voeg er dan de eierdooiers bij en flink kloppende, druppelsgewijs, de olie.

370. Ravigottesaus.

1 of 2 eierdooiers, 3½ dl slaolie, ± ½ dl azijn, 1½ theelepel mosterd of mosterdpoeder, peper, zout, peterselie, kervel, dragon, pimpernel, sjalotje.

Bereid de saus evenals de mayonnaise, in recept 367 beschreven. Roer er het laatst de gewassen en zeer fijngesneden kruiden door. Dien hem bij châteaubriands, ossenhaas, koud kalfsvlees. Bewaar hem, zo nodig, op dezelfde wijze als mayonnaise.

371. Remouladesaus.

1 of 2 eierdooiers, 3½ dl slaolie, ± ½ dl azijn, 2 theelepels mosterd of mosterdpoeder, 5 augurkjes, 1 sjalotje, peper, zout.

Bereid de saus evenals de mayonnaise (recept 367). Roer er het laatst de zeer fijngesneden augurkjes en het sjalotje door en dien de saus bij koud vlees.

372. Tartarensaus.

1 of 2 eierdooiers, 3½ dl slaolie, ± 1½ dl azijn, 2 theelepels mosterd of mosterdpoeder, wat uiensap of een zeer fijngehakt sjalotje, wat Cayennepeper en zout.

Bereid de saus evenals de mayonnaise (recept 367). Roer er het laatst het uiensap of het zeer fijngesneden sjalotje en de Cayennepeper door en dien hem bij koud vlees of koude vis.

EIERGERECHTEN

373. Eieren koken.

Was de eieren, leg ze voorzichtig, hetzij met een lepel, hetzij met een eiernetje in ruim kokend water. Kook zachte eieren 3 à 4 minuten, middelmatig harde eieren 5 minuten en harde eieren

8 minuten. Kook eendeneieren 12 minuten. Reken voor zeer verse eieren 1 minuut langer dan gewoonlijk. Neem ze uit het vocht en presenteer ze warm met zout.

374. Kievitseieren koken.

Was de eieren af, zet ze op met koud water, breng ze vlug aan de kook en laat ze 2 minuten doorkoken. Leg ze dan dadelijk op een schaaltje, waarop een gevouwen vingerdoekje en wat waterkers of sterkers. Geef ze met rode radijs.

375. Spiegeleieren.

6 eieren, 30 g boter of margarine.

Maak de boter of margarine warm, doch niet bruin, in de koekepan. Sla de schaal der eieren voorzichtig door op de rand van de pan, laat de eieren in de boter glijden, maar zorg, dat de dooier in zijn geheel en in het midden blijft. Bak ze op een zacht vuur, tot het wit gestold is, leg ze op een verwarmde schotel en dien ze met peper en zout.

N.B. Men kan de eieren ook in een platte vuurvaste schotel in een matig warme oven zetten, tot het wit gestold is.

376. Spiegeleieren met ham.

4 plakjes ham (± 80 g), 4 eieren, (20 g boter of margarine).

Bak de plakjes ham aan beide kanten even uit in de koekepan. (Indien de ham niet vet genoeg is, moet de boter of margarine eerst in de pan gesmolten worden.) Breek boven elk plakje voorzichtig een ei, bak ze op de wijze, als in recept 375 beschreven is, leg ze op een verwarmde schotel en dien ze met peper en zout.

N.B. Zie noot onder recept 375.

377. Spiegeleieren met spek.

4 eieren, 60 g rookspek.

Bak het in dunne plakjes gesneden spek aan weerskanten uit in de koekepan, tot de bodem vet genoeg is. Breek er dan voorzichtig de eieren boven, bak ze, zoals in recept 375 beschreven is. Dien ze op als spiegeleieren met ham (recept 376).

N.B. Zie noot onder recept 375.

378. Spiegeleieren met gebakken tomaat.

4 eieren, 12 plakjes tomaat (2 tomaten), 35 g boter of margarine, peterselie.

Bak de eieren als in recept 375 is aangegeven en leg ze op een ver-

warmde schotel. Bak in de bruine boter of margarine de plakjes tomaat vlug aan weerskanten lichtbruin. Rangschik de gebakken tomaat om de spiegeleieren heen. Leg hier en daar een takje peterselie en presenteer de spiegeleieren met peper en zout.

379. Spiegeleieren op brood (Schotse rib).

4 eieren, 4 dunne sneetjes oud brood zonder korst, ± 60 g boter of margarine.

Bak in de koekepan, waarin de boter of margarine lichtbruin gemaakt is, de sneetjes brood, die van de korst ontdaan en gelijk gesneden zijn, aan beide kanten lichtbruin. Breek op de warme kant van elk sneetje voorzichtig een ei, bak deze, zoals in recept 375 beschreven is. Leg ze op een verwarmde schotel en presenteer ze met peper en zout.

380. Spiegeleieren met kaas.

4 eieren, 4 plakjes oude kaas, 35 g boter of margarine.

Bak de plakjes kaas even in de boter of margarine, breek er de eieren op, bak ze, zoals in recept 375 beschreven is. Leg ze op een verwarmde schotel en geef ze met peper en zout.

381. Spiegeleieren met uien en kaas (Oeufs à l'impératrice).

4 eieren, 30 g boter of margarine, 50 g oude Gruyère, Parmezaanse of Goudse kaas, 50 g ui (1 middelmatig grote ui).

Maak de boter of margarine lichtbruin in een ondiepe vuurvaste schotel, doe er de fijngehakte ui in en bak deze lichtbruin. Strooi er de helft van de geraspte kaas over, breek hierop voorzichtig de eieren, maar zorg, dat de dooiers in hun geheel blijven. Strooi er de andere helft van de kaas over en laat het schoteltje in een matig warme oven staan, tot het wit gestold is.

382. Eierkaas.

4 eieren, 4 dl melk, wat zout, Maggi's Aroma naar smaak, ± 25 g boter of margarine.

Klop de eieren met wat zout, giet er de melk bij (voor 1 klein ei 3/4 dl, voor 1 groot ei 1 dl) en giet het mengsel in met boter of margarine besmeerde kopjes. Zet deze in een pan met water, dat tegen de kook aan gehouden wordt, doch dat niet mag koken, daar de eierkaas dan brokkelig zou worden. Laat ze er in staan, tot het ei gestold is, stort ze en snijd ze in blokjes ter garnering en vulling van soep. Bezitters van een pressure cooker moeten voor het maken van hun eierkaas of eiergelei deze pan eens gebruiken op de volgende manier:

Klop 3 eieren met $1/2$ l vloeistof, zout en kruiden. Vul hiermee beboterde vormpjes. Zet ze op het rooster in de pressure cooker en houd de eiergelei 5 minuten onder druk. Laat de pan daarna van het vuur 5 minuten staan voor hem open te maken. In deze korte tijd heeft men een prachtig gladde eiergelei gemaakt.

383. Franse omelet (Omelette naturel).

4 eieren, 4 lepels water, wat peper en zout, wat Maggi's Aroma, 50 g boter of margarine.

Klop de eieren met de peper, het zout en wat Maggi's Aroma. Voeg er het water bij en giet ze in een hete koekepan, waarin de boter of margarine gesmolten, doch vooral niet bruin geworden is. Prik er voortdurend met een vork in, tot de eieren over de gehele oppervlakte beginnen te stollen. Laat de omelette dan aan de onderkant zeer lichtbruin worden en vouw hem in drieën op. Geef de omelette bij sla of brood of vul hem met ragoût.

384. Omelet met tuinkruiden (Omelette aux fines herbes).

4 eieren, 4 lepels water, wat peper en zout, ± 1 eetlepel fijngesneden peterselie, dragon, pimpernel, kervel, bieslook, 30 g boter of margarine.

Klop de eieren met de peper en het zout, voeg er het grootste deel der fijngesneden kruiden en het water bij en bak ze, zoals in recept 383 beschreven is. Leg ze op een verwarmde schotel en strooi er de overige kruiden over.

385. Omelet met kaas (Omelette au fromage).

4 eieren, 4 lepels water, wat peper en zout, 50 g Parmezaanse of Goudse kaas, 25 g boter of margarine.

Klop de eieren met de peper en het zout, voeg er de geraspte kaas en het water bij en bak er, zoals in recept 383 beschreven is, een omelet van. Leg hem op een verwarmde schaal en geef hem bij brood.

386. Omelet met garnalenragoût.

4 eieren, 4 lepels water, wat peper en zout, 25 g boter of margarine.
Voor de ragoût:
100 g garnalen, 1 dl melk of room, of half melk, half room, peper en zout, 10 g bloem, 10 g boter of margarine, wat fijngesneden peterselie.

Bereid op de gewone wijze omelet (zie recept 383) en vouw hem in drieën op, na er de garnalenragoût, die op de gewone wijze (zie

recept 163) bereid is, ingelegd te hebben. Leg hem op een verwarmde schotel en geef hem bij brood.

N.B. Omelettes kunnen ook gevuld worden door er, op de schotel, een diepe snede in te geven en hierin de vulling te leggen.

387. Omelet met nierragoût.*

4 eieren, 4 lepels water, wat peper en zout, 25 g boter of margarine.
Voor de ragoût:
1 kalfsnier, 2 dl bouillon of magere jus met water, 20 g bloem, 20 g boter of margarine, (25 g ui), wat Engelse saus en soya.

Bereid de omelet, zoals in recept 383 beschreven is en vouw hem in drieën op, na er de nierragoût, die als „gestoofde kalfsnier" (zie recept 266) bereid en waaraan van het vuur wat Engelse saus en soya toegevoegd is, ingelegd te hebben. Leg hem op een verwarmde schotel en geef hem bij brood. Geef de rest van de ragoût er bij of doe de ragoût in de omelet, zoals in het vorige recept is beschreven.

388. Omelet (zoete).

4 eieren, 20 à 25 g suiker, 25 g boter of margarine.

Klop de eieren met de suiker. Smelt de boter of margarine in de koekepan, giet er het mengsel in en prik er met een vork in, tot de omelet over de gehele oppervlakte van de pan begint los te laten. Laat hem dan aan de onderkant lichtbruin bakken, leg er desverkiezende wat jam of marmelade op, vouw hem in drieën en bestrooi hem met wat gezeefde poedersuiker.

389. Schuimomelet met meel (Omelette soufflée) (1e recept).

4 eieren, 20 g bloem, 20 g suiker, 25 g boter of margarine, wat geraspte citroenschil of vanille.

Roer de eierdooiers zo lang met de suiker en het smaakje, tot een dik, wit en luchtig mengsel verkregen is. Vermeng ze dan met het gezeefde meel. Klop het eiwit zo stijf mogelijk. Voeg er de overige massa bij en schep deze er met een paar vlugge slagen door. Zorg, dat in die tussentijd de boter of margarine in de koekepan gesmolten, maar vooral niet lichtbruin geworden is. Giet er het mengsel dadelijk in, schuif de pan onder het bakken op een zacht vuur telkens heen en weer en laat de omelet aan de onderkant lichtbruin worden. Zet de pan in de oven, tot de omelet opgedroogd en gaar geworden is (3 à 4 minuten) of leg een deksel op de pan. Laat hem dan voor

* De omelettes in voorgaande recepten beschreven kunnen uitstekend dienst doen als warm voorgerecht.

de helft op een verwarmde schotel glijden en vouw er de andere helft over. Strooi er desverkiezende wat gezeefde poedersuiker over en dien de omelet dadelijk op.

390. Schuimomelet (Omelette soufflée) (2e recept).

6 eieren, 35 g suiker, 35 g boter of margarine, wat geraspte citroenschil of vanille.

Bereid de omelet als in recept 389 beschreven is, doch reken er op, alle bewerkingen zo vlug mogelijk achter elkaar te laten geschieden, daar de omelet, zonder meel bereid, veel meer kans van inzakken heeft dan die, waaraan wat meel toegevoegd is.

391. Eieren met kerrysaus.

4 hardgekookte eieren, 4 dl kerrysaus.

Bereid de saus, zoals in recept 339 beschreven is. Giet hem dan door een zeef op een verwarmd schaaltje en leg er de in vierde partjes gesneden hardgekookte eieren op. Geef dit gerecht aan de koffietafel of met gekookte rijst bij het middagmaal.

N.B. Men kan de eieren ook door midden gesneden op de schaal leggen en er de saus over gieten.

392. Eieren met béchamelsaus.

4 hardgekookte eieren, 3 dl béchamelsaus.

Bereid de saus, zoals in recept 346 beschreven is en giet hem op een verwarmd schaaltje. Leg er de in vierde partjes gesneden hardgekookte eieren op en garneer het schoteltje met frisse takjes peterselie. Geef dit gerecht zoals bij het vorige is beschreven.

N.B. Zie noot onder recept 391.

393. Eieren met mosterdsaus (Kamper steur).

4 hardgekookte eieren, 3 dl mosterdsaus.

Bereid de saus, zoals in recept 332 beschreven is. Leg er de in vierde partjes gesneden hardgekookte eieren op en geef dat gerecht zoals eieren met kerrysaus.

N.B. Zie noot onder recept 391.

394. Eieren met tomatensaus.

4 hardgekookte eieren, 3 dl tomatensaus.

Bereid de saus, zoals in recept 340 beschreven is en giet hem over de door midden gesneden eieren, die op een verwarmd schaaltje gelegd zijn.

395. Roereieren.

6 eieren, 6 lepels melk, 30 g boter of margarine, wat peper, zout en Maggi's Aroma, (wat zeer fijngesneden groene kruiden als peterselie, dragon, pimpernel, bieslook, kervel).

Klop de eieren met peper, zout, Maggi's Aroma en boter in het pannetje, voeg er (desverkiezende de gehakte tuinkruiden en) de melk bij en roer ze op een zacht vuur, tot ze beginnen te stollen en een brijachtige massa ontstaan is. Geef ze bij sla of bij brood of als garnering van sommige schotels. Aangezien eieren als ze tot roereieren worden verwerkt, slechts een klein volume innemen, rekent men gaarne meer dan 1 ei per persoon voor een lunchschotel.

396. Roereieren met kaas.

6 eieren, 6 lepels melk, 60 g Parmezaanse of Goudse kaas, 30 g boter of margarine, wat peper en zout.

Klop de eieren met de peper en het zout, voeg er de geraspte kaas en de melk bij. Bereid ze verder, zoals in recept 395 aangegeven is. Geef ze aan de koffietafel.

397. Roereieren met ham.

6 eieren, 6 lepels melk, 100 g ham, 30 g boter of margarine, wat peper en zout.

Klop de eieren met de peper en het zout, voeg er de fijngesneden ham en de melk bij. Bereid ze, zoals in recept 395 beschreven is. Geef ze bij brood, sla of spinazie.

398. Roereieren met ossentong.

6 eieren, 6 lepels melk, 50 g gerookte ossentong, 30 g boter of margarine, wat peper en zout.

Klop de eieren met de peper en het zout, voeg er de fijngesneden ossentong en de melk bij. Bereid ze, zoals in recept 395 beschreven is. Geef ze bij brood of sla.

399. Roereieren met tomatenpurée.

6 eieren, 6 lepels melk, 3 lepels tomatenpurée, 30 g boter of margarine, peper en zout.

Klop de eieren met de peper en het zout. Voeg er de tomatenpurée en de melk bij. Bereid ze, zoals in recept 395 beschreven is. Geef ze bij sla of spinazie.

400. Columbuseieren.

4 hardgekookte eieren, mayonnaise van 1 eierdooier, 1/2 eetlepel kappertjes, wat frisse takjes peterselie.

Kook de eieren hard, pel ze en snijd er een kapje af, zodat ze kunnen staan. Bereid de mayonnaise op de gewone wijze (recept 367), roer er de kappertjes door. Zet de eieren rechtop op een schaaltje, giet er de mayonnaise omheen en garneer het schaaltje met een toefje peterselie.

401. Vogelnestjes.

6 eieren, 200 g koud vlees, wat fijngesneden zure uitjes, wat fijne peterselie, peper, zout, nootmuskaat, 60 g boter of margarine.

Snijd het vlees, de uitjes en de gewassen peterselie fijn. Vermeng dit mengsel met 2 kleine geklopte eieren, zout en nootmuskaat naar smaak. Smelt de boter of margarine in een koekepan, vorm hierin, van het vuur, van het vleesmengsel 4 ringen; breek in de opening van elke ring een ei (op de wijze van spiegelei), maar zorg, dat het wit niet over het vleesmengsel loopt. Bak de vogelnestjes op een zacht vuur, tot wit en geel gestold zijn of (wat gemakkelijker is) zet de pan in de oven, tot het eiwit gestold is. Schuif de vogelnestjes dan voorzichtig op een verwarmde schaal en dien ze met peper en zout bij brood of in plaats van vlees aan het middagmaal.

N.B. In plaats van met eieren kan men het vlees ook met een béchamel- of kerrysaus vermengen.

402. Zakeieren (Oeufs pochés).

4 eieren.

Neem hiervoor zo vers mogelijke eieren. Breng in een wijde pan (b.v. stoofpan) water aan de kook, voeg er wat zout en een klein scheutje azijn bij en breek de eieren zo dicht mogelijk boven de oppervlakte van het water of breek ze eerst in een kopje en laat ze daarna in het water glijden. Sla het wit, dat dadelijk begint te stollen, vlug met twee lepels om de dooier en laat de eieren 3 minuten zachtjes koken. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en snijd of knip er de losse vlokjes eiwit af. Leg ze op stukjes geroosterd of in boter of margarine gebakken brood, in een bord zeer sterke bouillon voor soep of geef ze met tomaten-, béchamel-, kerrysaus enz.

Voor het maken van zakeieren kan men de poffertjespan gebruiken of daarvoor speciaal bestemde zakeierenpannetjes.

403. Eierbroodjes.

4 sneetjes casinobrood zonder korst, 30 g boter of margarine, 4 hardgekookte eieren, 1 1/2 dl melk, 15 g boter of margarine, 15 g bloem, gehakte peterselie, zout.

Halveer de sneetjes en bak ze aan weerskanten lichtbruin in de boter of margarine. Maak de hardgekookte eieren fijn. Vermeng ze met flink wat zout. Maak op de bekende wijze een sausje van boter of margarine, bloem, melk en de zeer fijne peterselie. Roer er de fijngemaakte eieren door. Smeer dit mengsel op de sneetjes, zodat het in het midden wat hoger ligt. Leg de broodjes op een verwarmde schotel, waarop een geplooid vingerdoekje ligt. Garneer de schotel met een toefje krulpeterselie. Presenteer de broodjes bij spinazie of geef ze aan de koffietafel.

AARDAPPELGERECHTEN

404. Oude aardappelen koken.

1½ kg aardappelen, water, zout.

Zoek aardappelen van gelijke grootte uit, schil ze zo dun mogelijk, neem er met de punt van het mes alle pitten uit en leg ze dadelijk in koud water. Was ze enige keren, zie nog eens na, of alle pitten er uit zijn en zet ze op met weinig kokend water en wat zout. Schud de aardappelen af en toe om. Laat ze koken, tot men er met een vork gemakkelijk, doch niet al te gemakkeijk in kan prikken (20 à 25 minuten). Giet ze dan zo droog mogelijk af, als ze niet ongeveer droog gekookt zijn, laat ze zonder deksel, af en toe schuddende om ze kruimig te maken, op het vuur verder drogen.

De aardappelen kunnen ook met meer water opgezet worden, iets wat men gaarne doet als grote hoeveelheden moeten worden gekookt, die niet zo gemakkelijk kunnen worden omgeschud. De kans bestaat dan n.l. dat de onderste aardappelen geheel gaar zouden zijn en de bovenste, die niet voldoende met heet water of met stoom in aanraking zijn gekomen, nog niet gaar zijn.

N.B. Het hangt van de soort der aardappelen af of men ze met koud of met kokend water op zal zetten. Aan te raden is het daarom, als men winterprovisie opdoet, beide manieren te proberen en de beste uitkomst te volgen.

Ook komen sommige soorten aardappelen mooier op tafel wanneer ze enige, of zelfs 24 uren geschild in koud water hebben gestaan, wat door de praktijk uitgewezen moet worden. Het nadeel van het schillen van aardappelen, lang voor het gebruik en het laten staan in water is dat in dat geval een vrij groot verlies aan vitamine C optreedt. Het is dus niet aan te raden om dikwijls de toevlucht te nemen tot deze wijze van werken.

Oude aardappelen, die afkoken, d.w.z. kapot koken, terwijl ze van binnen nog hard zijn, worden, zodra ze beginnen stuk te koken,

voor ± 3/4 afgegoten en dichtgedekt op een zacht vuur gezet om gaar en droog te stomen.

Daarna laat men ze op het vuur zonder deksel, af en toe schuddende, droog en kruimig worden.

405. Nieuwe aardappelen koken.

1 1/2 kg aardappelen, water, zout.

Zet de aardappelen enige tijd in koud water, borstel ze dan af, schrap ze met een mes, zoveel mogelijk onder water, tot de schil er af is. Was ze, zet ze op met weinig kokend water, en wat zout (10 g per l water). Laat ze koken tot men er met een vork, gemakkelijk, doch niet al te gemakkelijk, in kan prikken (± 20 minuten). Giet ze dan zo droog mogelijk af, laat ze zonder deksel, af en toe schuddende om aanbranden te voorkomen, op het vuur opdrogen. Presenteer ze met gesmolten of ongesmolten boter of margarine of schud er desverkiezende vóór het opdoen wat boter of margarine en zeer fijngeknipte peterselie door.

406. Aardappelen in de schil koken.

1 1/2 kg aardappelen, water.

Borstel de aardappelen flink schoon, ontpit ze, zet ze op met zoveel kokend water, dat ze voor een derde onderstaan. Laat ze koken, tot men er met een vork gemakkelijk, doch niet al te gemakkelijk, in kan prikken. Giet ze dan, indien nodig, zo droog mogelijk af, laat ze zonder deksel op het vuur, af en toe schuddende, droog worden. Geef ze met ongesmolten boter of margarine en wat fijn zout of schil ze als ze gaar zijn en schud ze met wat boter of margarine en fijn zout.

407. Aardappelen stomen.

1 1/2 kg aardappelen, wat zout.

Schil de aardappelen, haal er de pitten uit, was ze, zie nog eens na, of alle pitten er uit zijn, leg ze op de geperforeerde bodem van de stoompan. Laat ze gaar stomen (± 3 kwartier), bestrooi ze met wat zout en laat ze, door er de pan met water onder weg te halen, opdrogen. Schud ze van tijd tot tijd, tot ze kruimig zijn.

N.B. In plaats van in de stoompan kan men de aardappelen ook gaar stomen door ze in een vergiet te leggen en deze boven een pan met kokend water te hangen of door ze in een kom of kleine pan in een grote pan met kokend water te zetten. In beide gevallen moet het geheel zorgvuldig door een deksel afgesloten worden.

408. Aardappelen smoren.

1½ kg aardappelen, water, 60 g boter of margarine, zout.

Schil kleine ronde aardappelen, haal de pitten er uit, snijd grote in vieren, was ze. Zet ze met de boter of margarine, zout en met weinig water op. Laat ze in een goed gesloten pan gaar worden op zacht vuur (± 30 minuten). Indien het vocht niet verkookt is, kan het afgegoten en bewaard worden voor een sausje. Laat de aardappelen zonder deksel, af en toe schuddend, droog worden.

409. Aardappelpurée.

1 kg gekookte aardappelen, ± 4 dl melk, 30 à 40 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat, peper.

1E MANIER. Maal warme gekookte aardappelen door een molen fijn, of knijp ze met de puréeknijper fijn. Bezit men deze hulpmiddelen niet, warm dan de aardappelen in de kokende melk, b.v. 5 minuten. Stamp ze met een puréestamper fijn of maak ze met een vork fijn. Vermeng de purée met (de melk), peper, boter of margarine, zout en nootmuskaat naar smaak. Laat de purée, flink roerende, op het vuur warm worden.

2E MANIER. Maak de aardappelen fijn, zoals hierboven aangegeven is. Vermeng ze met (de melk), de helft van de gesmolten boter, zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Zorg, dat de purée niet te droog is, doe hem in een vuurvast schoteltje, maak de bovenkant glad, strooi er door een zeef wat paneermeel over, leg hier en daar een klontje van de overige boter, maak de rand van het schoteltje schoon en laat er in een matig warme oven een bruin korstje op komen.

410. Aardappelpurée met eieren.

1 kg gekookte aardappelen, 4 dl melk, 1 ei, 50 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Maak de aardappelpurée, zoals in het vorige recept beschreven is, maar zorg altijd dat de gebruikte melk gekookt is voor ze door de purée wordt gedaan. Roer er de geklopte dooier door, vermeng de purée met het stijfgeklopte eiwit, doe alles in een vuurvast schoteltje, maak de purée af, zoals in recept 409 (2e manier).

411. Aardappelpurée in schelpen (± 6 stuks).

500 g koude aardappelen, 2½ dl melk, 1 eierdooier, 80 g geraspte kaas, wat zout, nootmuskaat en gehakte peterselie, 50 g boter of margarine.

Maak op de gewone wijze aardappelpurée, maar roer er slechts 15 g

boter of margarine door, vermeng hem met de eierdooier en de gehakte peterselie en de geraspte kaas. Smeer de schelpen met wat boter of margarine in, vul ze voor 3/4 met de purée, maak ze af, als in recept 102 beschreven is.

412. Gebakken aardappelen.

1 kg koude gekookte aardappelen zonder kruim, ± 75 g vet of olie.

Snijd de aardappelen in niet te dikke plakjes. Maak het vet in de koekepan zo heet, dat er blauwe damp afkomt. Leg er de plakjes in, bak ze aan beide kanten vlug lichtbruin en knappend. Keer ze met een mes of pannekoekenmes om. Schud de aardappelen om als er veel tegelijk moeten worden gebakken.

413. Rauw gebakken aardappelen (in schijfjes).

1 kg aardappelen, ± 75 g vet of olie, wat zout.

Schil de aardappelen op de gewone wijze, was ze en snijd ze in niet te dunne plakjes: droog ze in een doek. Leg de plakjes in de koekepan, waarin het vet warm gemaakt is, strooi er wat fijn zout over en bak ze op een matig warm vuur lichtbruin en gaar (± 15 minuten). Keer ze met een mes of pannekoekenmes telkens om.

414. Rauw gebakken aardappelen (pommes frites).

1 kg aardappelen, zout, frituurvet.

Schil de aardappelen zo dun mogelijk, haal er zorgvuldig de pitten uit en snijd ze in lange, dunne reepjes of maak er met een frituurmesje verschillende figuren van. Was en droog met een schone doek zoveel stukjes af, als tegelijk gebakken kunnen worden en leg ze in warm frituurvet. Laat ze gaar worden (± 10 minuten), neem ze er met een schuimspaan uit en laat ze daarna in heet frituurvet bruin bakken. Leg ze op grauw papier om uit te druipen, bestrooi ze met tafelzout en geef ze bij biefstuk, kalfsoester, enz.

415. Chips.

1 kg aardappelen, fijn zout, frituurvet.

Schil de aardappelen zo dun mogelijk, haal er zorgvuldig de pitten uit en snijd ze in zéér dunne plakjes. Droog ze stevig in een doek. Bak ze in frituurvet gaar en goudgeel bij kleine hoeveelheden tegelijk, omdat ze snel aan elkaar bakken en het vet afkoelt. Laat ze even op grauw papier uitdruipen en bestrooi ze met fijn zout.

416. Aardappelcroquetjes.

500 g koude gekookte aardappelen, 1 dl melk, 20 g boter of margarine, 1 ei, zout, nootmuskaat, fijngeknipte peterselie, eiwit en paneermeel, frituurvet.

Maak op de gewone wijze stijve aardappelpurée, roer er de eierdooier en wat fijngesneden peterselie door en laat hem bekoelen. Vorm er met twee lepels kleine balletjes van, rol deze door fijn paneermeel, maak ze met de handen gelijk rond, maar zorg, dat er geen barstjes in zijn. Rol ze door het overgebleven eiwit, dat met 2 lepels water even losgeklopt is, maar zorg dat dit overal de croquetjes raakt. Rol ze daarna nog eens door paneermeel en bak 4 à 5 croquetjes tegelijk in heet frituurvet, bruin en knappend. Zorg vooral, dat de croquetjes geheel onder het vet liggen. Neem ze er met een schuimspaan of croquetjesmand uit en laat ze op grauw papier even uitdruipen. Geef ze bij biefstuk, ossenhaas, enz. Zeef het vet na het gebruik.

417. Aardappelbeignets.

500 koude aardappelen, 1 à 2 eieren, 100 g oude Goudse kaas, nootmuskaat, zout, 1 ei om te paneren, paneermeel, frituurvet.

Maal de aardappelen, vermeng ze met de geklopte eieren, de helft van de geraspte kaas, wat zout en nootmuskaat. Vorm er platte koekjes van, rol deze door fijn paneermeel, dat met de overige kaas vermengd is. Behandel ze verder geheel als aardappelcroquetjes (recept 416).

418. Aardappelballetjes (Herzogin-Kartoffeln).

500 g gekookte aardappelen, 2 dl melk, 100 g bloem, 100 g boter of margarine, 3 eieren, wat zout en nootmuskaat, frituurvet.

Knijp de aardappelen door een puréeknijper fijn of maal ze door de molen, vermeng ze met wat zout en nootmuskaat. Breng de melk met de boter of margarine aan de kook, strooi er roerende de bloem in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Roer er dan van het vuur één voor één de eieren door en vermeng het beslag met de fijngemaakte aardappelen. Vorm er kleine, ronde balletjes van, leg deze op een met bloem bestoven schaal om vastkleven te voorkomen. Bak 10 à 12 balletjes tegelijk in heet frituurvet lichtbruin en gaar (2 à 3 minuten). Laat ze op grauw papier uitdruipen en dien ze bij ossenhaas, châteaubriands, enz. Zeef het vet na het gebruik.

419. Aardappelen stoven in een sausje.

$^1/_2$ kg gekookte aardappelen, $^1/_2$ l melk, 10 g bloem of $7^1/_2$ g maïzena Duryea, 40 g boter of margarine, wat zout, wat fijne peterselie of nootmuskaat.

Snijd de aardappelen in plakjes of laat kleine aardappelen (b.v. nieuwe) in hun geheel. Maak een dunne saus, voeg er wat zout bij en stoof er voorzichtig de aardappelen in, maar zorg, dat de plakjes niet kapot gaan. Vermeng ze even vóór het opdoen met de zeer fijne peterselie of rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

420. Aardappelsla.

$^3/_4$ kg versgekookte aardappelen, 1 à 2 hardgekookte eieren, 2 preien of uitjes, ± $^3/_4$ dl slaolie, ± $^1/_2$ dl azijn, wat peper, zout, mosterd, wat zeer fijne peterselie.*

Maak de hardgekookte eieren fijn, vermeng ze met de olie, de azijn, peper, zout, mosterd, zeer fijngesneden preien of uien en peterselie. Meng de in plakjes gesneden aardappelen voorzichtig door dit sausje, laat de sla een uur minstens marineren en dien ze bij gebakken vis, koud vlees, enz.

421. Aardappelpannekoekjes.

400 g gekookte aardappelen, $2^1/_2$ dl melk, 15 à 20 g bloem, 15 à 20 g boter of margarine, 1 à 2 eieren, zout, nootmuskaat, om te bakken: 60 g boter of margarine.

Maak de aardappelen fijn, vermeng ze met de melk, de bloem, de gesmolten boter of margarine, de eierdooiers en het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit. Bak van dit beslag in een klein koekepannetje met de boter of margarine 8 kleine pannekoekjes lichtbruin en gaar.

GROENTEN, PEULVRUCHTEN EN STAMPPOTTEN

Bevroren groenten, zie bladz. 52

KOOPTIJD, ZIE BLZ. 48

422. Prinsessebonen (slabonen).

1 kg prinsessebonen, 30 g boter of margarine, wat zout.

Haal de bonen aan weerskanten tweemaal af, was ze, (breek ze) en zet ze op met zo weinig water dat ze tegen het einde van de kooktijd

* Wanneer men koude aardappelen gebruikt, worden de aardappelen hard en het geheel rul.

ongeveer droog gekookt zijn. Voeg er zout bij en laat ze gaar koken (1/2 uur à 3/4 uur, voor oude bonen soms langer). Laat ze zo nodig op een vergiet uitdruipen en stoof ze kort met de boter of margarine. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Het vocht, dat mogelijk nog op de bonen aanwezig is, kan ook gebonden worden.

423. Snijbonen.

1 kg snijbonen, 30 g boter of margarine, wat zout, (10 g suiker).

Haal de bonen aan weerskanten tweemaal af, was ze en snijd ze met een snijbonenmesje, gewoon mesje of een snijbonenmolen, in lange, dunne reepjes. Zet ze op met zoveel kokend water, dat de bodem van de pan juist bedekt is en het zout. Laat ze, af en toe schuddende, gaar en droog koken (1/2 uur à 3/4 uur). Voeg zo nodig onder het koken wat water toe, om aanbranden te voorkomen. Schud ze even met de boter of margarine, voeg er, indien de bonen niet zoet genoeg zijn, de suiker bij.

424. Bloemkool.

1 grote bloemkool, 1/2 l melk, 50 g bloem of 30 g maïzena Duryea, 50 g boter of ± 40 g boter of margarine, zout, nootmuskaat.

Maak de bloemkool schoon door er de stronk, de groene bladen en de kleine blaadjes in de kool uit te snijden. Snijd de kool in grote stukken of laat de bloemkool heel. Geef in de overgebleven stronk een inkerving om hem gemakkelijker gaar te laten koken, was de kool en zet ze in de rupsentijd een half uur in water met zout. Zet ze daarna op met zoveel kokend water, dat ze juist bedekt is, voeg er zout bij en laat ze zo lang koken, tot een vork gemakkelijk door de stronk prikt (in de zomer 15 à 20 minuten, in de winter 30 à 40 minuten). Neem de kool met een schuimspaan uit de pan, laat ze flink uitdruipen en leg ze in een verwarmd schaaltje. Giet er de saus, die op de gewone wijze bereid is (zie recept 328 of recept 329) over en rasp er wat nootmuskaat over.

N.B. Overgebleven bloemkool kan met aardappelen fijngemaakt en met melk vermengd, uitstekend in een schoteltje verwerkt worden op de wijze van aardappelpurée.

425. Bloemkool in een vuurvast schoteltje (au gratin).

1 grote bloemkool, 1/2 l melk of bloemkoolwater, 30 à 40 g bloem of 20 g maïzena Duryea, ± 30 g boter of margarine, 15 g boter of margarine extra, 60 g oude kaas.

Maak de bloemkool schoon en kook hem gaar, zoals in het vorige recept beschreven is. Neem de kool met een schuimspaan uit de

pan, laat hem uitdruipen en leg hem in een vuurvast schoteltje. Giet er de saus, die op de gewone wijze bereid is (zie recept 328 of recept 329) en waardoor het grootste deel van de geraspte kaas geroerd is, op. Strooi er de overige kaas over, begiet hem met de gesmolten boter en laat hem in de oven heel lichtbruin kleuren.

426. Andijvie.

4 struiken andijvie of 1½ kg, 2½ dl melk (of nat van de andijvie), 25 g bloem, of 15 g maïzena Duryea, 25 g boter of margarine, zout en nootmuskaat.

Snijd de verdorde blaren, een stukje van de stronk en zo nodig de harde, groene punten der blaren af. Snijd de struiken, te beginnen bij de stronk, in dunne reepjes. Was ze zo dikwijls in ruim water af, tot dit geheel helder is, zet ze dan op met het aanhangende water en laat ze gaar koken (½ uur). Laat ze in een vergiet uitlekken en vang desverkiezende het vocht op, om een sausje van te maken. Bereid de saus op de wijze, zoals voor bloemkoolsaus (zie recept 328 of recept 329) is aangegeven. Doe er de andijvie in met wat zout, stoof ze ± 5 minuten. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Men kan de andijvie ook alleen met boter en melk stoven en het vocht later zo nodig binden.

427. Andijvie in een vuurvast schoteltje (au jus).

4 struiken andijvie of 1½ kg, 1½ dl bouillon of magere jus met water, 25 g boter of margarine, wat zout, paneermeel.

Maak de struiken in hun geheel op de gewone wijze schoon. Was ze onder stromend water af en bind ze met een touwtje dicht. Kook ze in water met zout gaar (± ¾ uur). Laat ze in een vergiet uitdruipen, neem er de touwtjes af en leg de struiken in een vuurvast schoteltje. Voeg er de bouillon of jus met water bij, strooi er wat paneermeel over. Leg er de boter of margarine in klontjes verdeeld op, maak de rand van de schotel schoon en laat er in een matig warme oven een bruin korstje op komen.

N.B. Bij gebrek aan jusresten kan een Maggi's Justablet goede diensten bewijzen.

428. Gestoofde sla (stoofsla).

1½ kg stoofsla, 2½ dl melk (of nat van de sla), 25 g bloem, of 15 g maïzena Duryea, 25 g boter of margarine, zout en nootmuskaat.

Snijd de verdorde blaren en een stukje van de stronk weg. Snijd de kropjes, te beginnen bij de stronk, in dunne reepjes. Was ze zo dikwijls, tot er geheel helder water afkomt. Bereid de sla verder geheel als andijvie (recept 426).

Peultjes
Snijbonen
Tuinbonen
Capucijners
Spersiebonen
Wasbonen of boterbone
Romeinse sla
Brussels lof
Krulandijvie
Andijvie
a van de koude grond
Dille
Bieslook
Kervel
Thijr
Krulpeterselie
Sterkers
Venkel
Majoraan

Bloemkool
Kroesko
of Sierk
Rode kool
Spitskool
Witte kool
Savoye kool
Spruitjes
Koolrabi
Boerenkool
Worteltjes
lselderij
Winterramenas
Worteltjes
Winterwortel
Koolraap
Rode Biet
Radijs
Radijs
Aardperen
Mierikwort

429. Slakropjes in een vuurvast schoteltje.

1½ kg stoofsla, 1½ dl bouillon of magere jus met water, 25 g boter of margarine, wat zout, paneermeel.

Snijd de verdorde blaren en een klein stukje van de stronk weg. Was de kropjes onder stromend water, tot al het zand er uit verwijderd is en kook ze in water met zout gaar (± ½ uur). Bereid ze verder als andijvie in recept 427.

430. Slakropjes met gehakt.

8 kleine kropjes sla, 150 g kalfsgehakt, 150 g varkensgehakt, 100 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 1½ dl bouillon of magere jus met water, 30 g boter of margarine, paneermeel.

Snijd de verdorde blaren en een klein stukje van de stronk weg. Was de kropjes onder stromend water, tot al het zand er uit verwijderd is en kook ze in water met zout gaar (± ½ uur). Meng in die tussentijd het gehakt met het geweekte brood en de kruiden aan. Vorm er 8 kleine en één grote bal van en braad deze in de boter of margarine bruin en gaar of laat ze gedurende een half uur met de sla meekoken. Leg de kropjes in een vuurvast schoteltje, vul ze met de balletjes gehakt en leg de grote bal in het midden, giet er de afgemaakte jus van het gehakt of (indien dit gekookt is) wat bouillon of magere jus met water bij. Strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter of margarine op, maak de rand van het schoteltje schoon en laat er in een matig warme oven een bruin korstje op komen.

431. Postelein.

1½ kg postelein, 30 g boter of margarine, wat zout, (1 ei of 10 g maïzena).

Zoek de postelein zorgvuldig uit, snijd er zo nodig de worteltjes af, was ze zo lang, tot het water, dat er afkomt, volkomen helder is. Snijd ze door, zet ze op met zo weinig mogelijk water en laat ze, af en toe roerende, gaar koken (10 à 15 minuten). Laat ze dan op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen, stoof ze 5 minuten met boter of margarine en wat zout. Bind zo nodig de postelein met de aangemengde maïzena, die 3 minuten moet meekoken of met het ei, dat in de schaal geklopt is en waarbij voorzichtig de hete postelein geroerd wordt.

N.B. Men lette er op de pan, tot er genoeg water uit de postelein gekomen is, op een zacht vuur te plaatsen, om aanbranden te voorkomen.

432. Spinazie (jonge).

2 kg spinazie, wat zout, 30 g boter of margarine, 1 à 2 eieren, 8 reepjes brood, 20 g boter of margarine, (wat broodkruim).

Zoek de spinazie uit, d.w.z. verwijder zorgvuldig onkruid en de zaadjes. Zet ze enige tijd in ruim koud water, om het zand te laten bezinken. Schep ze er dan voorzichtig uit en was ze nog zoveel keren, als nodig is, tot er volkomen helder water afkomt. Laat ze met zo weinig mogelijk water, af en toe roerende, gaar koken (± 15 minuten). Laat ze in een vergiet uitdruipen, hak ze zo fijn mogelijk. Stoof ze met de boter of margarine en het zout. Voeg er, indien er onder het stoven nog veel vocht uitkomt, wat broodkruim bij. Doe ze in een schaal en garneer ze met partjes hardgekookt ei en reepjes in boter of margarine lichtbruin gebakken brood.

N.B. Zie noot onder recept 431.

433. Spinazie (winter).

1½ kg spinazie, 30 à 40 g boter of margarine, 1 à 2 eieren, 8 reepjes brood, 20 g boter of margarine, wat zout.

Stroop de spinazie, verwijder zorgvuldig de zaadjes, zet ze enige tijd in ruim koud water, om het zand te laten bezinken. Schep ze er dan voorzichtig uit en was ze nog zoveel keren als nodig is, tot er volkomen helder water afkomt. Laat ze met zo weinig mogelijk water, af en toe roerende, gaar koken (± 20 minuten). Laat ze in een vergiet uitdruipen, hak ze zo fijn mogelijk. Stoof ze ± 5 minuten met boter of margarine en het zout. Doe ze in een schaal en garneer ze met de partjes hardgekookt ei en reepjes in boter of margarine lichtbruin gebakken brood.

N.B. Zie noot onder recept 431.

434. Worteltjes.

1 grote bos of 1 kg schone worteltjes, 35 g boter of margarine, wat zout en zeer fijngeknipte peterselie, (wat suiker).

Schrap de worteltjes, geef in de dikke bovenin een kruis, leg echter de geschrapte worteltjes niet in koud water, daar ze dan de zoete smaak verliezen. Was ze vlug als ze allemaal klaar zijn en zet ze op met zoveel kokend water, dat de bodem van de pan flink bedekt is. Laat ze, af en toe schuddende, gaar en droog koken (jonge worteltjes ± 20 minuten, oudere ± 30 minuten). Voeg zo nodig onder het koken wat water toe, om aanbranden te voorkomen.

Stoof ze gedurende 5 minuten met de boter of margarine en schud er van het vuur de fijne peterselie door.

N.B. Wanneer de worteltjes niet zoet genoeg zijn, kan men er onder het stoven wat suiker bijvoegen.

435. Winterwortelen.

1 kg winterwortelen, 35 g boter of margarine, wat zout en zeer fijn geknipte peterselie, (wat suiker).

Schil de wortelen, snijd ze in gelijke, langwerpige stukjes, leg deze echter niet in het water, daar ze anders de zoete smaak verliezen. Was ze vlug als ze allemaal klaar zijn en zet ze op met zoveel kokend water, dat de bodem van de pan flink onderstaat. Laat ze, af en toe schuddende, gaar en droog koken (± 3 kwartier). Voeg er zo nodig onder het koken wat water bij om aanbranden te voorkomen. Stoof ze gedurende 5 minuten met de boter of margarine en schud er van het vuur de fijne peterselie door.

N.B. Zie noot onder recept 434.

436. Spruitjes.

Ruim 1 kg spruitjes, zout, 35 g boter of margarine, nootmuskaat.

Maak de spruitjes schoon door de verdorde blaadjes en een klein stukje van het stronkje af te snijden. Zet ze enige tijd in ruim koud water om het zand te laten bezinken, schep ze er dan voorzichtig uit en was ze nog zoveel keren als nodig is, tot er volkomen helder water afkomt. Laat ze in ruim kokend water met zout (zonder deksel) gaar koken (20 à 25 minuten). Laat ze op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen en stoof ze met de boter of margarine 5 minuten. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Spruitjes kunnen ook met weinig water opgezet worden, juist zoveel als er in 20 à 25 minuten op verdampen kan. De smaak blijft dan wat sterker.

437. Spruitjes met kastanjes.

1 kg spruitjes, 60 g boter of margarine, 500 g kastanjes, wat zout en nootmuskaat.

Kook de spruitjes gaar op de wijze, zoals in het vorige recept is aangegeven. Kruis de kastanjes op de bolle kant diep in, was ze en laat ze in zoveel kokend water, dat ze juist onderstaan, gaar koken (1/2 uur à 3 kwartier). Giet ze af, laat ze even opdrogen, pel ze en schud ze met de boter of margarine door de spruitjes. Stoof alles samen nog 5 à 7 minuten en rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

438. Koolraap.*

Ruim 1 kg koolraap, 2½ dl melk, 25 g bloem, of 10 g maïzena Duryea, 25 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Snijd de koolraap in niet te dikke plakken, schil ze binnen de gele rand en snijd ze in reepjes. Was ze, zet ze met zoveel kokend water, dat ze juist bedekt zijn, en zout op en laat ze gaar koken (½ uur). Doe ze in een vergiet om uit te druipen en stoof ze 5 minuten in een sausje, dat op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (zie recept 328) of maïzenasaus (zie recept 329) bereid is. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

439. Schorseneren.

2½ kg schorseneren, 2½ dl melk, 25 g bloem of 10 g maïzena Duryea, 25 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Was de schorseneren met lauw water met een scheutje azijn er in af. Schrap ze bij kleine stukjes tegelijk en leg deze dadelijk in koud, gekookt water of water met een scheutje melk of azijn om de kleur blank te houden. Was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met melk en zout (½ uur). Laat ze op een vergiet uitlekken en stoof ze gedurende 5 minuten in het sausje van boter of margarine, bloem en melk, dat op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (zie recept 328) of maïzenasaus (zie recept 329) bereid is. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over. Het schoonmaken van schorseneren gaat heel vlug als men de schorseneren ongeschrapt enige minuten kookt, met koud water overspoelt en de zwarte schil er af stroopt.

440. Savoyekool of witte kool.

1 middelmatige savoyekool, 2½ dl melk, 50 g boter of margarine wat zout en nootmuskaat, bloem.

Neem de buitenste bladeren van de kool af, snijd hem in grove stukken, verwijder de stronk, was hem en kook hem in water met zout gaar (¾ uur). Laat hem in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen, hak hem zo fijn mogelijk en stoof hem gedurende 10 minuten met de melk en de boter of margarine. Strooi er, indien de massa te vochtig is, wat bloem in, maar zorg, dat dit volkomen gaar wordt. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

* Koolraap kan ook gesmoord worden door ze op te zetten met boter of margarine en weinig water.

441. Kappertjeskool.

3 kappertjeskolen, 2½ dl melk, 40 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Voor de bereiding zie Savoyekool (recept 440).

442. Rode kool.

1 middelmatige rode kool, 3 dl kokend water, 5 g zout, 40 g boter of margarine, ½ dl azijn of 2 zure appelen, 30 g suiker, 6 kruidnagelen.

Ontdoe de kool van de buitenste bladeren, snijd hem in tweeën, verwijder de stronk en snijd hem met een koolmes of gewoon mes in lange dunne reepjes. Zet hem op met het kokende water, het zout, de kruidnagelen, de azijn of de gesnipperde zure appelen. Laat de kool op een zacht vuur, af en toe schuddende, ½ uur langzaam koken. Voeg er, als de kool drooggekookt is, de boter, margarine of rundvet en de suiker bij en stoof hiermee de kool nog 10 minuten.

N.B. In plaats van azijn of zure appelen en suiker kan ook wat vocht van zoetzuur gebruikt worden. Voeg, nadat de rode kool is opgediend, wat tomaten-ketchup toe om de smaak te verhogen; de kruidnagelen kunnen dan vervallen.

443. Brussels lof (1e recept).

1 kg Brussels lof, 2½ dl melk, 25 g bloem of 15 g maïzena Duryea, 25 g boter of margarine, wat zout.

Neem de bruine blaadjes van de struiken of schrap het bruin er af. Verwijder het sponzige hartje, dat in de stronk zit en zeer bitter is, snijd een stukje van de stronk af en snijd de struikjes in reepjes. Was het lof, tot er geheel helder water afkomt, laat het met zo weinig mogelijk water in een goed geëmailleerde (om verkleuring te voorkomen) pan gaar koken (½ uur). Laat het op een vergiet uitdruipen en stoof het in een sausje van boter of margarine, bloem en melk, dat op de wijze van bloemkoolsaus (zie recept 328 of recept 329) bereid is, nog 10 minuten na met wat zout. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Indien men van de bittere smaak van het lof houdt, kan men het sausje met het groentenat in plaats van met melk bereiden en verwijdert men het sponzige hartje niet. Indien men niet van de bittere smaak van het lof houdt, zet men de groente met water op.

444. Brussels lof (2e recept).

1 kg Brussels lof, 2½ dl melk, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, wat zout.

Schrap het lof met een mesje af, verwijder zo nodig de buitenste blaren en een klein stukje van de stronk, maar zorg, dat het struikje heel blijft. Was het en laat het in zo weinig mogelijk kokend water met zout in een goed geëmailleerde pan gaar koken (± 3 kwartier). Laat het op een vergiet uitlekken en stoof het gedurende 10 minuten in een sausje van boter of margarine, bloem en melk, dat op de wijze van bloemkoolsaus (zie recept 328) bereid is. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Zie noot onder recept 443.

445. Brussels lof au jus (in een vuurvast schoteltje).

1 kg Brussels lof, 35 g boter of margarine, wat zout, paneermeel.

Kook het lof gaar, zoals in het vorige recept beschreven is. Leg het in een vuurvast schoteltje, voeg er een weinig van het kookvocht bij, strooi er wat paneermeel over, leg er de boter of margarine in klontjes verdeeld op, maak de rand van het schoteltje schoon en laat er in een matig warme oven een lichtbruin korstje op komen.

446. Brussels lof schotel.

1 kg Brussels lof, 150 g ham of hamspek, 2 hardgekookte eieren, zout, ½ l melk, 40 g boter of margarine, 40 g bloem, 60 g oude Goudse kaas, 20 g gesmolten boter of margarine.

Kook het lof gaar (zie recept 444). Snijd de hardgekookte eieren in plakjes. Maak op de bekende wijze (zie recept 336) een kaassaus, maar houd 20 g van de geraspte kaas achter om het schoteltje mee af te maken. Wikkel ieder struikje lof, dat goed uitgelekt is, in een plak ham of hamspek en leg ze in een vuurvast schoteltje. Leg hierop de plakjes ei. Bestrooi ze met wat tafelzout. Giet er de kaassaus over. Strooi er de achtergehouden geraspte kaas overheen en giet er de gesmolten boter op. Laat er in de oven een lichtbruin korstje op komen.

447. Brussels lof (met gewelde boter).

1 kg Brussels lof, 80 g boter of margarine, 2 eieren, nootmuskaat, zout.

Kook het lof gaar, zoals in recept 444 aangegeven is. Neem het met een schuimspaan uit de pan, laat het zo droog mogelijk uitdruipen en leg het op een verwarmde platte schaal. Geef er de gehalveerde hardgekookte eieren, gewelde boter (zie recept 365) en nootmuskaat bij.

448. Bieten.

2 bieten, 30 g boter of margarine, ½ dl azijn, 1 uitje, 3 kruidnagelen, wat sago (15 g suiker).

Was de bieten goed schoon in lauw water, laat ze in ruim kokend water koken, tot het vel er gemakkelijk afgetrokken kan worden (in de winter 3 à 4 uur, in de zomer 2 à 2½ uur of korter). Laat ze dan op een vergiet uitdruipen, verwijder het vel en snijd ze in dunne plakjes of dobbelsteentjes of schaaf ze op een komkommerschaaf. Schil het uitje, was en snipper het. Doe het gesnipperde uitje in de stoofpan met een lepel water. Voeg er de boter of margarine, de azijn, de kruidnagelen en de biet bij en stoof deze nog 20 à 30 minuten na. Neem er vóór het opdoen de kruidnagelen uit en bind het vocht met wat aangemengde sago. Voeg, indien de bieten niet zoet genoeg zijn, de suiker toe.

N.B. In plaatsen, waar de bieten gekookt verkocht worden, behoeft men ze alleen te schillen, te snijden en te stoven. Kleine zomerbietjes worden gewoonlijk ongekookt verkocht.

449. Gebakken uien.

200 g uien (± 4 stuks), 30 g boter of margarine.

Schil de uien, was ze, snijd ze in zo dun mogelijke plakjes. Maak de boter of margarine lichtbruin in de koekepan, doe er de uien in en bak ze, telkens kerend, lichtbruin. Neem ze dan dadelijk uit de pan, daar ze anders licht te donker worden.

450. Gestoofde uien.

Ruim 1 kg uien, 2½ dl uiennat, ½ dl azijn, 30 g bloem of 15 à 20 g maïzena Duryea, 30 g boter of margarine, wat zout.

Maak de uien schoon, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (¾ à 1 uur). Laat ze in een vergiet uitdruipen. Bereid het sausje op dezelfde wijze als bloemkoolsaus of maïzenasaus (zie recept 328 of recept 329), doch gebruik uiennat en azijn in plaats van melk. Stoof hierin de uien nog ± 10 minuten na.

Een andere bereidingswijze bestaat uit het volgende: Maak de uien op de gewone wijze schoon, was ze en zet ze op een zeer zacht vuur met weinig water, boter of margarine, azijn, zout en peper. Laat ze zachtjes gaar worden (± ½ uur) en bind het nat met wat aangemaakte bloem of maïzena Duryea.

451. Gestoofde prei.

2 bossen prei, of ± 2 kg, 2½ dl preinat, ½ dl azijn, 30 g bloem of 15 à 20 g maïzena Duryea, 30 g boter of margarine, wat zout.

Maak de preien schoon door er de buitenste bladen en de worteltjes af te snijden en een stukje van de stronk. Snijd alleen de witte en gele gedeelten in stukjes van 4 à 5 cm lengte. Was ze enige keren in ruim water af en kook ze gaar in kokend water met zout (± ½ uur). Laat ze in een vergiet uitdruipen, vang het vocht op. Bereid het sausje op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (zie recept 328) of maïzenasaus (zie recept 329), doch gebruik het preinat en azijn in plaats van melk. Stoof hierin de groente nog ± 15 minuten na, voeg ze desverkiezende bij het ei, dat in de schaal geklopt is.

Bereid desverkiezende de prei volgens de hierboven vermelde 2e bereidingswijze voor uien.

452. Gestoofde bleekselderij.*

2 bossen selderij, 2½ dl melk of selderijnat, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, wat zout.

Snijd de blanke en malse selderijstengel in stukjes van 6 à 8 cm lengte, schil de brede stukken en schrap de smalle stukken. Was ze en zet ze op met weinig kokend water en zout. Kook ze zachtjes gaar (¾ à 1 uur) en laat ze op een vergiet uitlekken, maar vang desverkiezende het vocht op. Bereid de saus op de wijze als voor bloemkoolsaus (recept 328) aangegeven is, laat hem gaar koken (10 minuten) en stoof er de selderij in (± 10 minuten).

N.B. Gebruik het afval voor het trekken van een geurige selderij-bouillon.

453. Bleekselderij au jus.

2 bossen selderij, wat zout, 2 dl magere jus met water of bouillon, 50 g boter of margarine, paneermeel.

Kook de selderij gaar, zoals in het vorige recept beschreven is. Laat hem op een vergiet uitlekken, leg hem in een vuurvast schoteltje, giet er de bouillon of magere jus met water bij. Leg hier en daar een klontje boter of margarine, strooi er wat paneermeel over en laat het schoteltje ± 15 minuten in de oven stoven.

N.B. Laat desgewenst de struiken bleekselderij in haar geheel, verwijder bladeren, bovenste stukken bladsteel en buitenste harde bladstelen. Halveer de struiken en bereid ze verder, zoals is beschreven.

* Bleekselderij is een groente die met bijzonder succes in de pressure-cooker kan worden bereid.

454. Artisjokken.*

2 grote of 4 kleine artisjokken, 2 1/2 dl citroensaus.

Ontdoe de artisjokken van de steel, neem er de lelijke blaren uit en knip van de overige de verwelkte puntjes af. Was ze, halveer de grote en bind er kruiselings een touw omheen. Kook ze in kokend water met zout zolang, tot de blaadjes loslaten (± 1 uur of korter). Laat ze op een schuimspaan uitdruipen, verwijder het binnenste gedeelte (de nog opgerolde bloemblaadjes) en dien ze met citroensaus of Hollandse saus.

455. Gestoofde aubergines (eiervruchten).

4 kleine of 2 grote aubergines, 15 g boter of margarine, zout, 2 uitjes, 2 1/2 dl tomatensaus, 1 1/2 eetlepel zeer fijne peterselie.

Schil de vruchten. Snijd ze in stukken van ± 5 cm lang. Fruit de gesnipperde uitjes in de boter of margarine. Voeg de tomatensaus (zie recept 340) toe. Stoof hierin de stukken aubergine ± 30 minuten. Voeg op het laatst de peterselie toe.

456. Maïskolven.**

4 jonge maïskolven, zout, wat suiker, boter of margarine.

Haal de bladeren en de pluizige draden van de kolven af. Kook de kolven daarna in ruim kokend water met zout en een beetje suiker gaar (1/2 uur, dan moeten de korrels gemakkelijk loslaten; grotere kolven moeten langer koken).

Dien ze warm op een schotel met verse boter of margarine en fijn zout.

457. Gevulde kool.

1 Savoyekool (middelmatig groot), 200 g kalfsgehakt, 200 g varkensgehakt, 100 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 40 g boter of margarine, paneermeel, Maggi's Aroma.

Neem alle blaren voorzichtig van de kool af, was ze en kook ze 15 à 20 minuten in ruim kokend water met zout. Laat ze daarna op een vergiet uitdruipen. Maak in die tussentijd het gehakt op gewone wijze aan, doch zorg, dat het niet te droog is, daar het zich dan zo moeilijk laat hanteren. Leg in een vergiet of diepe kom een uitgewassen witte doek, schik hierin voorzichtig een laag van de grootste blaren van de kool en strijk hierover een laag gehakt. Leg er dan weer een laag blaren op, daarna weer gehakt en ga zo

* Artisjokken kunnen zeer goed in de pressure-cooker worden bereid. Kooktijd ± 20 min.

** Maïskolven kunnen zeer goed in de pressure-cooker worden bereid. Kooktijd ± 20 min.

voort, tot alles opgebruikt is. Bind de doek stevig met een touwtje om de kool dicht en kook hem 1½ uur in ruim kokend water met zout, maar zorg, dat onder in de pan een bordje ligt, om aanbranden te voorkomen. Neem de kool dan uit de doek, leg hem met de gladde kant naar boven in een vuurvast schoteltje, giet er wat bouillon of jus met water bij. Maak ze op smaak af met Maggi's Aroma, strooi paneermeel over de kool, leg er de boter of margarine in klontjes op en laat de kool in de oven lichtbruin worden.

458. Gestoofde selderijknol.

2 selderijknollen, 2½ dl melk, 20 à 30 g bloem of 15 g maïzena Duryea, 20 à 30 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Snijd de selderijknollen in tamelijk dikke plakken, schil ze en snijd ze in reepjes. Was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (± ½ uur). Laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen en stoof ze gedurende 10 minuten in het sausje van boter, bloem en melk of selderijnat, dat op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (zie recept 328) of maïzenasaus (zie recept 329) bereid is. Rasp er in de schaal nog wat nootmuskaat over of strooi er wat selderijzout over.

459. Gevulde selderijknol.

4 kleine selderijknollen, 150 g kalfsgehakt, 150 g varkensgehakt, 150 g oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 40 g boter of margarine, paneermeel, magere jus met water of bouillon.

Schil de knollen, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (¾ à 1 uur). Snijd er het bovenste kapje af en hol ze uit. Meng in die tussentijd het gehakt op de gewone wijze aan met het geweekte brood en de kruiden. Smelt 20 g boter of margarine in de koekepan, doe er 't gehakt in en blijf roeren, tot dit gaar is (± 10 minuten), maar zorg, dat het niet bruin wordt. Vul er de selderijknollen mee, leg er de dekseltjes weer op, en zet ze in een vuurvaste schotel. Voeg er wat magere jus met water bij of bouillon, strooi er wat paneermeel over, leg op elke knol een stukje boter of margarine, maak de rand van het schoteltje schoon en laat er in een matig warme oven en lichtbruin korstje op komen.

460. Molsla.

± 1 kg molsla, 2½ dl melk, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, wat zout.

Zoek de molsla uit, was hem, tot er geheel helder water afkomt en zet hem op met het aanhangende water. Laat hem gaar koken (½ uur) en in een vergiet uitdruipen. Voeg er het zout bij en stoof hem

gedurende 10 minuten in het sausje, dat op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (zie recept 328) bereid is.

N.B. Indien men niet van de bittere smaak houdt, kan men de molsla ook met ruim kokend water opzetten. Er gaat dan wel veel aan waardevolle bestanddelen verloren. Ook kan men hem alleen met boter of margarine en melk stoven.

461. Raapstelen.

8 bosjes jonge of 4 bosjes oude raapstelen, 35 g boter of margarine, wat zout.

Snijd de worteltjes en de harde uiteinden der blaren af, snijd de raapstelen dan in kleine stukjes, was ze zorgvuldig, tot het water, dat er afkomt, volkomen helder is. Zet ze op met zo weinig mogelijk water en laat ze gaar koken ($^1/_2$ à $^3/_4$ uur). Doe ze in een vergiet om uit te druipen, stoof ze gedurende 5 minuten met de boter of margarine en het zout, of met een sausje van 30 g bloem en 30 g boter of margarine, $2^1/_2$ dl melk, dat op de bekende wijze bereid is volgens recept 328. Rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.

N.B. Bij oude raapstelen, die niet zoveel vocht bevatten, moet een weinig water toegevoegd worden. Deze worden dikwijls met aardappelen tot stamppot verwerkt.

462. Slier- of sleepasperges.*

$1^1/_2$ kg asperges.

Breek de harde uiteinden van de asperges af, schrap het gedeelte, waar de kop aan zit en schil het overblijvende dun af. Was ze en kook ze in ruim kokend water met weinig zout gaar ($^3/_4$ à 1 uur). Neem ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze met de koppen naar één kant op de warme aspergeschotel. Dien ze met gesmolten of gewelde boter of margarine (zie recept 365), gehalveerde hardgekookte eieren, zout en nootmuskaat.

463. Gestoofde asperges.*

$1^1/_4$ kg stoofasperges, $2^1/_2$ dl melk, 25 g bloem, 25 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat.

Maak de asperges schoon, zoals in het vorige recept beschreven is. Breek ze in stukjes van ± 6 cm lengte, was ze en kook ze in ruim kokend water met een weinig zout gaar ($^1/_2$ uur à 3 kwartier). Snijd desverkiezende de asperges in 5 cm lange stukjes en schil ze, hetgeen vlugger gaat dan het schoonmaken van de hele asperges. Maak, als de

* Asperges in de pressure-cooker gekookt zijn in enkele minuten gaar, blijven bijzonder mooi van kleur en heerlijk van smaak.

asperges bijna gaar zijn, op de gewone wijze saus. Stoof er de uitgelekte asperges in (15 minuten) en rasp er op de schaal wat nootmuskaat over.
N.B. In plaats van melk kan men ook aspergenat gebruiken.

464. Asperges in bruine saus.*

1¼ kg asperges, 2½ dl magere jus met water, 30 g bloem, 30 g boter of margarine, wat nootmuskaat en suiker.

Kook de asperges gaar, zoals in recept 463 beschreven is. Bereid de bruine saus op de gewone wijze en voeg er wat suiker en nootmuskaat bij, roer er voorzichtig de gaargekookte asperges door. Dien ze bij ossenhaas.

465. Asperges in een vuurvast schoteltje (au gratin) (6 pers.).

1 blik halflange puntasperges of 2 kg verse gekookte asperges, 75 g oude geraspte kaas, 50 g bloem, 50 g boter of margarine, ± 2½ dl vocht van de asperges, ½ dl room, 2 eierdooiers, 3 à 4 hardgekookte eieren.

Laat de asperges in een vergiet goed uitdruipen en vang het vocht zorgvuldig op. Maak hiervan met boter of margarine en bloem op de gewone wijze een zeer dikke saus, voeg er de room en de eierdooiers en ± 50 g oude kaas bij. Pel de hardgekookte eieren, snijd ze in plakjes. Leg onder in de vuurvaste schotel een laag asperges, hierop de eieren, dan een laagje saus, enz. maar zorg, dat de laatste laag uit saus bestaat. Strooi over de blikasperges telkens een weinig zout, strooi de achtergehouden kaas over het schoteltje en laat er in de oven een bruin korstje op komen.

466. Zuring.

1½ kg zuring, 35 g boter of margarine, wat zout.

Stroop de zuring, was ze enige keren in ruim kokend water af, zet ze op met zo weinig mogelijk water en laat ze, af en toe roerende, gaar koken (15 minuten). Laat ze op een vergiet flink uitdruipen en stoof ze 5 minuten met het zout en de boter of margarine.

467. Zuring met krenten.

1½ kg zuring, 75 g krenten, 75 g stroop of suiker, (1 ei).

Kook de zuring gaar, zoals in het vorige recept beschreven is. Laat ze op een vergiet uitdruipen en vermeng ze met de suiker of de stroop en de krenten, die met lauw water afgewassen en even in kokend water opgeweld zijn. Voeg ze, indien ze nog erg vochtig is, bij het ei, dat in het schaaltje geklopt is.

* Zie noot bladzijde 205.

468. Zuring met spiegeleieren.

1½ kg zuring, 35 g boter of margarine, wat zout, 4 spiegeleieren.

Kook de zuring gaar, zoals in recept 466 beschreven is. Laat ze op een vergiet uitdruipen en stoof ze 5 minuten met het zout en de boter of margarine. Doe ze in een schaal en leg er de spiegeleieren, die op de gewone wijze bereid zijn (zie recept 375), op. Men noemde dit gerecht vroeger zuring met kalfsogen.

469. Peulen.

1 kg peulen, 30 g boter of margarine, wat zout, (15 g suiker).

Haal de peulen aan weerskanten tweemaal af, was ze en zet ze op met zoveel kokend water, dat de bodem van de pan juist bedekt is, en zout. Laat ze, af en toe schuddende, gaar en droog koken (10 à 20 minuten). Voeg zo nodig onder het koken wat water toe, om aanbranden te voorkomen. Schud ze met de boter en voeg er, indien ze niet zoet genoeg zijn, de suiker bij.

470. Tuinbonen.

3 kg tuinbonen, wat zout, 2½ dl melk, 25 g bloem, 25 à 30 g boter of margarine, wat bonenkruid en peterselie.

Dop de bonen, was ze, zet ze op met ruim kokend water met een scheutje melk (om de kleur blank te houden) en zout. Laat ze vlug gaar koken (± ½ uur) en op een vergiet uitdruipen. Bereid de saus op de wijze als voor bloemkoolsaus aangegeven is en laat hierin de bonen stoven (± 10 minuten). Was het bonenkruid en de peterselie, snijd ze fijn en vermeng ze even vóór het opdoen met de bonen.

N.B. Men kan de boontjes ook alleen met boter of margarine stoven en er even vóór het opdoen de zeer fijn gesneden kruiden doorschudden.

471. Tuinbonen met spek.

3 kg tuinbonen, wat zout, 200 g spek, wat peterselie en bonenkruid.

Kook de bonen gaar, zoals in het vorige recept aangegeven is. Vermeng ze dan met het fijne bonenkruid en peterselie, roer er het in dobbelsteentjes of plakjes gesneden gekookte of gebakken spek door.

472. Doperwten.

4 kg heel jonge of 2 kg oude doperwten, wat zout, 300 g boter, wat fijngehakte peterselie.

Dop de erwten, was ze en kook ze in weinig kokend water met zout gaar (20 à 25 minuten, heel jonge erwtjes korter), of stoom ze. Laat

ze zo nodig vlug in een vergiet uitdruipen en roer ze zo warm mogelijk door de boter, die in het schaaltje gedaan is. Strooi er wat zeer fijne peterselie over.

473. Capucijners (witte).

2 kg capucijners, 30 g boter of margarine, wat zout en gehakte peterselie.

Behandel ze evenals doperwten in recept 472.

474. Capucijners (bruine).

2 kg capucijners, wat zout.

Dop de capucijners, was ze en laat ze in weinig kokend water met zout koken (± 1/2 uur). Laat ze zo nodig op een vergiet vlug uitdruipen en presenteer ze zo warm mogelijk met jus.

475. Gestoofde komkommers.

4 komkommers, 1/4 l vocht van de komkommers of 2 dl vocht van de komkommers en ± 1/2 dl azijn, 20 g bloem of 10 g maïzena Duryea, 20 g boter of margarine.

Schil de komkommers dun af, snijd zo nodig de bittere uiteinden weg en snijd ze in de lengte in vieren. Verwijder met een zilveren lepel het zaad en verdeel de komkommers in stukjes van ± 5 cm lengte. Laat ze in zo weinig mogelijk kokend water gaar koken (15 à 20 minuten), doe ze in een vergiet om uit te druipen, maar vang het vocht op. Bereid de saus op dezelfde wijze als bloemkoolsaus of maïzenasaus (zie recept 328 of recept 329), doch gebruik het komkommernat, desverkiezende vermengd met wat azijn. Stoof hierin de komkommers nog ± 10 minuten na.

Of smoor de komkommers op dezelfde wijze als is beschreven in het recept van gestoofde uien, laatste gedeelte.

476. Meiknolletjes.

20 kleine meiknolletjes, 2 1/2 dl melk, 20 g bloem of 10 g maïzena Duryea, 20 g boter of margarine, wat zout, wat fijngesneden jong groen of nootmuskaat.

Schil de knolletjes, was ze (snijd ze in vieren, wanneer ze groot zijn) en kook ze in water met zout gaar (1/2 uur). Laat ze gedurende 10 minuten stoven in het sausje van boter, bloem en melk, dat op dezelfde wijze als bloemkoolsaus (recept 328) of maïzenasaus (recept329) bereid is. Schud er even vóór het opdoen wat van het fijngesneden groen der knolletjes door of rasp er op de schaal wat nootmuskaat op.

477. Gestoofde champignons en cantharellen.

± 500 g champignons of cantharellen, 40 g boter of margarine, wat zout, een paar druppels citroensap, bloem en een paar druppels melk.

Snijd of breek de houtige onderstukken van de stelen af. (Borstel ook die onderstukjes goed schoon en gebruik ze om wat paddestoelbouillon te trekken.) Borstel en schrap de paddestoelen schoon, snijd ze door midden als ze groot zijn, was en spoel ze herhaaldelijk tot er geen zand meer in is achtergebleven.

Zet de paddestoeltjes op een zeer zacht vuur met boter of margarine, zout en een paar druppels citroensap. Laat ze langzaam gaar worden (± 20 minuten). Bind het vocht, dat zich heeft gevormd op de paddestoelen, met bloem, die met melk is aangemaakt en maak het gerecht zo nodig op smaak af.

478. Champignons met paprika.

600 g champignons, zout, 40 g boter of margarine, 1 uitje, zout, 2 theelepels paprika, wat zure kookroom of yoghurt, wat maïzena.

Maak de champignons schoon zoals in recept 477 beschreven is. Snijd ze in vieren. Smoor een gehakt uitje in de boter of margarine. Voeg paprikapoeder toe en de stukjes champignons. Laat ze (zo nodig met wat water) gaar stoven (± 20 minuten) met het zout. Voeg de zure room toe en bind, zo nodig, het sausje met wat aangemengde maïzena.

479. Kropsla.

2 grote of 3 kleine kroppen sla, 2 eieren, 3 lepels slaolie, 2 lepels azijn (of kruidenazijn), wat mosterd, peper en zout, desverkiezende een scheutje Maggi's Aroma, wat gehakte dragon en pimpernel, desverkiezende een gesnipperde prei, of bieslook, of uitje.

Ontdoe de sla van de buitenste blaren, de harde, groene blaren en de bladnerven. Pluk de hele blaren in stukjes, was ze, laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen of sla ze in een slamand uit. Maak hardgekookt ei in de slabak fijn, roer er de olie, de azijn, mosterd, de peper en het zout, desverkiezende de Maggi's Aroma door. Vermeng de sla zo vlug en luchtig mogelijk met deze saus, voeg er de fijngesneden groene kruiden (en het preitje, het uitje of wat geknipte bieslook) bij. Leg desverkiezende een in partjes gesneden hardgekookt ei ter garnering op de sla.

N.B. In plaats van olie en azijn kan men ook wat mayonnaise gebruiken of slasaus.

480. Andijviesla.

3 struiken andijvie (of krulandijvie), 1 ei, 3 lepels slaolie, 2 lepels azijn, (of kruidenazijn), desverkiezende een scheutje Maggi's Aroma, wat mosterd, peper en zout, (1 gesnipperde prei, of uitje, of bieslook).

Neem de buitenste verlepte blaren van de andijvie af, snijd er de harde, groene punten en een stukje van de stronk af en snijd hem daarna in fijne reepjes. Was ze, laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen of sla ze in een slamand uit. Maak de andijvie aan, zoals in het vorige recept beschreven is.

N.B. Zie noot onder recept 479.

Vermeng andijviesla ter afwisseling eens met zeer fijn gesneden gekookte biet.

481. Veldsla.

350 g veldsla, 1 ei, 2 lepels slaolie, 2 lepels azijn (of kruidenazijn), wat mosterd, peper en zout, desverkiezende een scheutje Maggi's Aroma en een gesnipperde prei, of uitje, of bieslook.

Zoek de veldsla uit, was ze, laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen of sla ze in een slamand uit. Maak ze aan, zoals in recept 479 beschreven is.

482. Komkommersla.

2 komkommers, 2 à 3 lepels slaolie, ± 2 lepels azijn, peper en zout, peterselie, selderijzout.

Schil de komkommers, snijd er de bittere punten af, snijd of schaaf ze in dunne plakjes of maak er met een sambalschaafje lange, dunne reepjes van. Meng ze aan met olie, azijn, zout, selderijzout en peper. Strooi er wat fijngeknipte peterselie over.

483. Tomatensla.

4 grote tomaten, 2 lepels olie, 1½ à 2 lepels kruidenazijn, wat zout, 1 sjalotje, peper en Maggi's Aroma, desverkiezende wat fijngesneden peterselie.

Ontdoe de tomaten van het vel (leg ze, als het vel niet gemakkelijk loslaat, een ogenblik in kokend water) snijd de tomaten in dunne plakjes.

Maak het uitje zeer fijn, voeg er olie, azijn, zout en kruiden bij. Giet dit mengsel over de tomaten en laat ze 10 minuten marineren.

Dien ze op in een slakom, die belegd is met een paar mooie gele slabladeren. Bestrooi de tomaten met wat fijngesneden peterselie.

484. Selderijsla (1e recept).

1 grote selderijknol, 8 gekookte aardappelen, 1 klein blikje tomatenpurée, 2 eieren, wat olie, azijn, peper, zout, gehakte peterselie.

Kook de selderij op de wijze zoals voor „gestoofde selderij" (recept 452) aangegeven is, maar zorg, dat hij niet te gaar wordt. Laat hem in een vergiet uitdruipen en vermeng hem met de aardappelen, die in plakjes gesneden zijn. Kook de eieren hard, pel ze en hak wit en dooier afzonderlijk fijn. Vermeng de helft van de tomatenpurée met wat olie, azijn, peper en zout en roer dit sausje zo luchtig mogelijk door selderij en aardappelen. Garneer de sla met de overgebleven tomatenpurée, eiwit en dooier en wat fijngesneden peterselie.

485. Selderijsla (2e recept).

2 selderijknollen, 3 lepels slaolie, ± 2 lepels azijn, wat mosterd, peper en zout, desverkiezende een scheutje Maggi's Aroma.

Kook de selderij gaar op de wijze, zoals voor „gestoofde selderij" (recept 452) aangegeven is. Laat hem in een vergiet uitdruipen en bereid de sla, zoals in recept 479 beschreven is.

486. Aspergesla.

1 kg stoofasperges, desverkiezende 1 ei, 3 lepels slaolie, ± 2 lepels azijn, wat mosterd, peper en zout.

Bereid de asperges, zoals voor „gestoofde asperges" (recept 463) aangegeven is, maar kook ze niet te gaar. Laat ze in een vergiet uitdruipen en behandel ze verder als in recept 479 beschreven is.

487. Paprikasla.

3 grote pimento's of paprika's (bij voorkeur 2 groene en 1 rode), wat zout, 1½ lepel azijn, 2 lepels slaolie of wat slasaus of mayonnaise.

Was de pimento's, halveer ze, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Snijd de pimento's in smalle reepjes. Kook deze reepjes ± 5 minuten in wat water met zout en een héél klein scheutje azijn. Laat de pimento uitlekken en behandel ze verder als in vorige slarecepten is beschreven.

Voor hen, die de smaak van een enkele pimentosla te sterk vinden, wordt aanbevolen een vermenging met komkommer of tomaat.

Paprika is buitengewoon rijk aan vitamine C.

Zie voor het aardig opdienen van salades en voor het combineren van verschillende ingrediënten afbeeldingen.

488. Gesteriliseerde groenten koken.

a) Open de flessen of blikken, maak ze leeg in een vergiet. Laat de groenten uitdruipen (behalve spinazie) en stoof ze, zoals voor verse groenten staat aangegeven. Voeg er zout naar smaak bij.

b) Warm de groenten in de geopende flessen of blikken au bain-marie. Laat de groenten uitlekken en roer er boter en zout naar smaak door.

489. Gezouten groenten koken.

Kook de groenten zo uit het zout met ruim kokend water gaar (± 2 uur) en ontzout ze daarna. Stoof ze dan op de wijze, zoals voor verse groenten aangegeven is.

490. Gedroogde groenten koken.

Was de groente, laat ze gedurende 24 uur in ruim koud water weken, zet ze de volgende dag op met ruim kokend water en zout en laat ze koken, tot ze volkomen gaar zijn. Giet ze af en stoof ze, zoals voor verse groente is aangegeven.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Er zijn ook gedroogde groenten in de handel, die niet geweekt behoeven te worden.

491. Bruine bonen.

500 g bruine bonen, wat zout.

Was de bonen en zet ze 24 uur in de week met water met 20 g zout per liter. Giet dit water weg en kook de bonen (ongeveer 1 uur) in vers niet gezouten water gaar. Laat de bonen zachtjes koken en zorg dat ze steeds onder het vocht blijven staan.

Neem ze met een schuimspaan uit de pan en dien ze met gebakken spek en uien. Bewaar het kooknat voor soep.

Gebruik geen dubbelkoolzure soda bij het koken van peulvruchten.

492. Kievitsbonen.

500 g kievitsbonen, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), reken als kooktijd 1 à 1½ uur. Dien ze met gebakken spek.

493. Witte bonen.

500 g witte bonen, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), en reken als kooktijd 1 uur. Dien ze met zure saus.

494. Linzen.

500 g linzen, wat zout.

Bereid ze evenals witte bonen en dien ze op dezelfde wijze op, reken echter als kooktijd 1 uur à 5 kwartier. Geef ze met zure saus of tomatensaus.

495. Gedroogde capucijners.

500 g capucijners, wat zout.

Bereid de capucijners als bruine bonen. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en dien ze met jus of gebakken spek.

496. Grauwe erwten.

500 g grauwe erwten, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), doch reken als kooktijd $1^1/_2$ à 2 uur. Dien ze met jus of gebakken spek.

497. Gele erwten.

500 g gele erwten, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), doch reken als kooktijd $1^1/_2$ à $1^3/_4$ uur. Dien ze met peterseliesaus.

498. Groene erwten.

500 g groene erwten, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), doch reken als kooktijd $1^1/_4$ à $1^3/_4$ uur. Dien ze met peterseliesaus.

499. Citroenbonen.

500 g citroenbonen, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), reken als kooktijd $1^1/_4$ à $1^3/_4$ uur en dien ze met zure saus.

500. Gedroogde tuinbonen.

500 g gedroogde tuinbonen (grote), wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), reken als kooktijd $1^1/_4$ à $1^3/_4$ uur en dien ze met gebakken spek.

501. Flageolets.

500 g flageolets, wat zout.

Bereid ze als bruine bonen (recept 491), reken als kooktijd ongeveer 1½ uur en dien ze met zure saus bij kalfs- of rundertong.

502. Erwtenpurée.

500 g groene erwten, 40 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat, wat fijn gesneden peterselie.

Kook de erwten op de gewone wijze gaar. Wrijf ze, bij kleine hoeveelheden tegelijk, zo warm mogelijk door een zeef, tot alleen de schillen achtergebleven zijn. Vermeng deze purée met zoveel van het vocht, waarin de erwten gekookt hebben, tot hij de dikte van aardappelpurée verkregen heeft. Roer er boter of margarine, zout en nootmuskaat naar smaak door, maak hem flink heet en vermeng hem met de fijngesneden peterselie. Geef de purée bij saucijsjes, varkenscarbonade, enz.

503. Bonenpurée.

500 g bruine of witte bonen, 40 g boter of margarine, wat zout en nootmuskaat, wat gehakte peterselie als witte bonen gebruikt zijn.

Bereid hem geheel als erwtenpurée uit het vorige recept.

504. Kastanjes.

1 kg kastanjes.

Kruis de kastanjes aan de bolle kant diep in, was ze en laat ze in zoveel kokend water, dat ze juist onderstaan, gaar koken (½ uur à 3 kwartier). Giet ze af, laat ze opdrogen en schud ze telkens om, tot ze barsten. Geef ze warm met boter of margarine als winter-avondtractatie.

505. Gepofte kastanjes.

1 kg kastanjes, 40 g boter of margarine.

Was de kastanjes, droog ze en kruis ze diep in. Maak de boter of margarine bruin in een ijzeren potje, doe er de kastanjes in en braad ze op een tamelijk warm vuur, af en toe roerende, tot ze gaar zijn, d.w.z. tot de schillen openspringen (25 à 30 minuten). Dien ze met boter of margarine als winteravondtractatie.

N.B. In plaats van in een ijzeren potje kan men de kastanjes ook in de hete as poffen of in de oven.

506. Kastanjepurée.

1 kg kastanjes, $^1/_2$ dl room of 40 g boter of margarine, ± 2 dl bouillon, wat peper en zout.

Kook de kastanjes gaar, zoals in recept 504 beschreven is. Pel ze bij kleine gedeelten tegelijk en wrijf ze door een zeef. Vermeng ze met de room, boter of margarine en zoveel bouillon tot de dikte van aardappelpurée verkregen is. Roer er peper en zout naar smaak door en dien de purée bij varkenscoteletten, kalfsoesters enz.

507. Zuurkool.*

1 kg zuurkool, 40 g boter, margarine of vet, wat zout.

Was de zuurkool, zet hem op met zoveel kokend water, dat hij ongeveer half onderstaat. Laat hem, af en toe schuddende, gaar en droog koken (± 1 uur). Stoof hem met de boter of margarine of het vet (± 10 minuten). Geef hem met aardappelpurée, spek of saucijsjes.

N.B. Wanneer men de zuurkool met reuzel of rundvet stooft, doet men het beste dit gedurende een half uur mee te laten koken. Heeft men zelf de zuurkool ingemaakt, dan is wassen, waardoor een deel van de zure smaak verloren gaat, natuurlijk overbodig.

508. Zuurkool met aardappelpurée en saucijsjes.

1 kg zuurkool, 60 g vet, boter of margarine, 1 kg aardappelpurée. 400 g saucijsjes, 30 g vet of margarine.

Kook de zuurkool gaar op de wijze als in het vorige recept beschreven is.

Maak op de gewone wijze aardappelpurée (zie recept 409). Bak de saucijsjes met het vet, de boter of de margarine lichtbruin en gaar (zie recept 246).

Maak een rand van aardappelpurée op een verwarmde schotel, leg in het midden de zuurkool, plaats er de saucijsjes op en giet er het vet over.

509. Stamppot van zuurkool, aardappelen en spek.

1 kg zuurkool, $1^1/_4$ kg aardappelen, 400 g gezouten spek, zo nodig zout.

Schrap het spek of was het met warm water. Kook het met ± $^1/_2$ l water gedurende $^1/_2$ uur. Was de zuurkool en leg ze op het spek. Laat de kool $^1/_2$ uur koken en voeg er vervolgens de geschilde

* Waar in de recepten van stamppot sprake is van vet kan ook een iets grotere hoeveelheid margarine worden gebruikt.

en gewassen aardappelen bij. Zorg dat de aardappelen onder in de pan liggen, bedekt door de zuurkool.

Laat nu alles verder gaar koken. Neem het spek uit de pan, stamp of roer kool en aardappelen door elkaar en maak het gerecht op smaak af. Dien het gerecht met het spek in plakken gesneden apart op.

510. Zuurkool met witte bonen en aardappelen.

1 kg zuurkool, 1 kg aardappelen, 350 g witte bonen, 60 g vet, wat zout.

Kook de gewassen en geweekte bonen op de gewone wijze gaar (zie recept 493). Voeg er de gewassen zuurkool bij en na $^1/_2$ uur de geschilde, gewassen aardappelen. Doe er het vet bij en zo nodig wat zout. Laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 40 minuten). Stamp het gerecht luchtig dooreen.

511. Appelen met aardappelen.

$1^1/_2$ kg zure appelen (of half zoete, half zure), $1^1/_2$ kg aardappelen, 40 g vet, wat zout.

Schil de aardappelen, was ze, snijd ze in vieren, en zet ze op met zoveel kokend water, dat ze ± half onderstaan. Voeg er de geschilde en aan stukken gesneden appelen, waaruit de klokhuizen verwijderd zijn, en vet bij. Laat alles samen op een zacht vuur gaar koken (± $^1/_2$ uur) en stamp het door elkaar.

512. Appelen met aardappelen en spek (hete bliksem).

$1^1/_2$ kg zure appelen (of half zoete, half zure), $1^1/_2$ kg aardappelen, 400 g mager rookspek, wat zout.

Bereid de stamppot, zoals in het vorige recept beschreven is, doch kook het gewassen spek $^1/_2$ uur vooruit.

513. Appelen met aardappelen en witte bonen.

$1^1/_2$ kg zure appelen (of half zoete, half zure), 1 kg aardappelen, 250 g witte bonen, 60 g vet, wat zout.

Kook de bonen op de gewone wijze (recept 493) gaar. Schil de aardappelen, snijd ze in vieren, was ze, leg ze onder in de pan en voeg er zoveel water (of zo dit over is: bonenwater) bij, dat ze half onderstaan. Schil de appelen, snijd ze in vierde partjes, was ze, voeg ze samen met bonen en vet bij de aardappelen. Laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken en stamp of roer het met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

514. Hutspot met klapstuk.

1½ kg grote wortelen, 1½ kg aardappelen, 350 g uien, ½ kg klapstuk, (40 g vet van jus, rundvet of reuzel), ¾ l water, wat zout.

Was het klapstuk, zet het op met kokend water en wat zout en laat het gedurende 1½ uur op een zacht vuur koken. Schil de wortelen, was ze, snipper ze, en voeg ze dan bij het vlees. Schil de aardappelen en uien, snijd ze in 4e partjes, was ze en voeg ze na een kwartier bij het vlees en de wortelen. Doe er, indien het klapstuk mager is, tegelijk het vet bij en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Neem er, als alles gaar is, het vlees uit en stamp of roer het door elkaar met een houten lepel of met een stamper.

515. Hutspot met witte bonen.

1½ kg grote wortelen, 1 kg aardappelen, 250 g witte bonen, 350 g uien, 60 g vet.

Kook de bonen op de gewone wijze (recept 493) gaar. Schil de wortelen, snipper ze, was ze, voeg er zoveel water (of zo dit over is: bonenwater) bij, dat ze ongeveer half onderstaan. Laat ze een kwartier koken, leg er dan de geschilde en aan stukken gesneden aardappelen en uien op, voeg er het vet en de bonen bij en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Stamp of roer alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

516. Boerenkool met aardappelen en rookworst.

3 struiken of 1½ kg boerenkool, 1½ kg aardappelen, 400 g rookworst, wat zout.

Stroop de boerenkool af, d.w.z. haal het bladgroen van de harde middennerven af, was het enige keren in ruim koud water af en kook het in water met zout gaar (± 1 uur). Laat de kool dan in een vergiet even uitdruipen, snijd ze fijn. Leg onder in de pan de geschilde, in 4e partjes gesneden en gewassen aardappelen, voeg er zoveel water of kooknat bij tot ze ongeveer half onderstaan. Leg er de kool en de gewassen rookworst op en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Neem er de worst uit en stamp alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

517. Boerenkool met groene erwten en aardappelen.

3 struiken of 1½ kg boerenkool, 1 kg aardappelen, 250 g groene erwten, 60 g vet, wat zout.

Volg de bereidingswijze van het vorige recept, maar voeg er de gekookte en uitgelekte erwten bij, gelijk met de aardappelen.

518. Boerenspruiten met aardappelen en rookworst.

3 struiken of 1½ kg boerenspruiten, 2 kg aardappelen, 400 g rookworst, wat zout.

Behandel de stamppot geheel als boerenkool met rookworst (recept 516).

519. Boerenspruiten met groene erwten en aardappelen.

± 3 struiken of 1½ kg boerenspruiten, 2 kg aardappelen, 250 g groene erwten, 60 g vet, wat zout.

Behandel de stamppot geheel als boerenkool met groene erwten en aardappelen (recept 517).

520. Witte- of Savoyekool met rijst en aardappelen.

1 middelmatige kool, ¾ kg aardappelen, 200 g rijst, 60 g vet, wat zout.

Maak de kool schoon door ze in stukken te snijden, de stronk en de harde nerven te verwijderen. Was ze enige keren en zet ze op met zoveel kokend water, dat ze voor ¾ onderstaat, laat ze gedurende een half uur zachtjes koken. Voeg er dan het vet en de gewassen rijst bij, maar zorg, dat de rijst geheel in het water ligt. Leg er de geschilde en in vieren gesneden aardappelen op en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Stamp alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

N.B. Men kan de stamppot ook zonder rijst bereiden, doch dan gebruikt men 1½ kg aardappelen.

521. Andijvie uit het zout met aardappelen.

1 kg andijvie, 1½ kg aardappelen, 60 g vet, (wat zout).

Kook de andijvie af op de wijze als voor „gezouten groente” is aangegeven. Laat ze in een vergiet uitdruipen. Schil de aardappelen, snijd ze in 4e partjes, was ze en leg ze onder in de pan. Voeg er zoveel kokend water bij, dat ze ongeveer half onderstaan. Doe er de andijvie, zo nodig wat zout en het vet bij en laat alles

samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Stamp alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

522. Andijvie uit het zout met witte bonen en aardappelen.

1 kg andijvie, 1 1/2 kg aardappelen, 250 g witte bonen, 60 g vet, (wat zout).

Kook de geweekte bonen op de gewone wijze gaar (recept 493). Kook de andijvie af op de wijze als voor „gezouten groente" is aangegeven. Laat hem in een vergiet uitdruipen. Schil de aardappelen, snijd ze in 4e partjes, was ze en leg ze onder in de pan. Voeg er zoveel kokend water of vocht van de bonen bij, dat ze ongeveer half onderstaan. Doe er de andijvie, de bonen, het vet en wat zout bij en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Stamp alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

523. Sla uit het zout met aardappelen.

1 kg sla, 1 1/2 kg aardappelen, 60 g vet, (wat zout).

Behandel de stamppot geheel als „andijvie uit het zout met aardappelen" (recept 521).

524. Sla uit het zout met witte bonen en aardappelen.

1 kg sla, 1 1/2 kg aardappelen, 250 g witte bonen, 60 g vet, (wat zout).

Behandel de stamppot geheel als „andijvie uit het zout met witte bonen en aardappelen" (recept 522).

525. Snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst.

1 kg snijbonen, 1 1/2 kg aardappelen, 400 g rookworst, (wat zout).

Kook de snijbonen af op de wijze als voor „gezouten groente" is aangegeven. Laat ze in een vergiet uitdruipen. Schil de aardappelen, snijd ze in 4e partjes, was ze en leg ze onder in de pan. Voeg er zoveel kokend water bij, dat ze ongeveer half onderstaan. Doe er de snijbonen, zo nodig wat zout en de gewassen rookworst bij en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg, dat de stamppot niet te vochtig wordt. Neem er de worst uit en stamp alles met een houten lepel of met een stamper vlug door elkaar.

526. Snijbonen uit het zout met witte bonen en rookworst.

1 kg snijbonen, 400 g grote witte bonen, 400 g rookworst, (wat zout).

Kook de snijbonen af op de wijze als voor „gezouten groente" aangegeven is. Kook de bonen op de gewone wijze gaar (recept 493). Voeg er desverkiezende de gewassen rookworst een half uur voor het opdoen bij of maak deze apart in kokend water gaar. Roer snijbonen en witte bonen door elkaar en geef er de worst apart bij.

527. Snijbonen uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst.

1 kg snijbonen, 1½ kg aardappelen, 250 g witte bonen, 400 g rookworst, (wat zout).

Kook de snijbonen af op de wijze als voor „gezouten groente" is aangegeven en laat ze in een vergiet uitdruipen. Kook de geweekte witte bonen op de gewone wijze gaar (recept 493). Schil de aardappelen, snijd ze in 4e partjes, was ze en leg ze onder in de pan. Voeg er zoveel kokend water of vocht van de bonen bij, dat ze ongeveer half onderstaan. Doe er de snijbonen, witte bonen en gewassen rookworst bij en laat alles samen op een zacht vuur gaar en bijna droog koken (30 à 35 minuten). Voeg zo nodig wat water toe, maar zorg dat de stamppot niet te vochtig wordt. Neem er de worst uit en stamp alles door elkaar met een houten lepel of met een stamper.

528. Prinsessebonen (Slabonen) uit het zout met aardappelen en rookworst.

1 kg prinsessebonen, 1½ kg aardappelen, 400 g rookworst, (wat zout).

Bereid de stamppot geheel als „snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst" (recept 525).

529. Prinsessebonen (Slabonen) uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst.

1 kg prinsessebonen, 1½ kg aardappelen, 250 g witte bonen, 400 g rookworst, (wat zout).

Behandel de stamppot geheel als „snijbonen uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst" (recept 527).

N.B. Alle stamppotten, die niet geurig genoeg zijn, kunnen uitstekend met enkele druppels Maggi's Aroma opgeknapt worden, en worden afgemaakt met jus van Maggi's Justablet.

KOOPTIJD VAN VRUCHTEN ZIE BLZ. 48

530. Zoete appelen.

1 kg zoete appelen, ½ dl bessensap, 45 g suiker, schil van ½ citroen of stukje pijpkaneel, wat sago.

Schil de appelen, snijd ze in 4e partjes, neem er de klokhuizen uit. Was ze, zet ze op met zoveel kokend water, dat ze ongeveer voor ⅓ gedeelte onderstaan en het smaakje*. Laat ze, af en toe schuddende, gaar koken (± ½ uur). Voeg er het bessensap en de suiker bij, neem er het smaakje* uit en bind het vocht voorzichtig met een weinig aangemengde sago.

531. Appelmoes.

1 kg zure appelen, ± 100 g witte suiker, wat kokend water.

Snijd de appelen in 4e of 6e partjes en leg deze dadelijk in koud water om ze blank te houden. Was ze, zet ze dadelijk op met wat kokend water (hoeveelheid is afhankelijk van de dikte die gewenst wordt) en laat ze vlug zonder deksel gaar koken (10 à 15 minuten). Roer van tijd tot tijd om aanbranden te voorkomen. Wrijf ze met een houten lepel fijn of wrijf het moes bij kleine gedeelten tegelijk, zo warm mogelijk, door een paardenharen zeef. Roer er de suiker door en desverkiezende een ei, waarvan wit en dooier apart geklopt zijn.

N.B. Wanneer men het moes niet zeeft, moeten de appelen geschild worden en van het klokhuis ontdaan.

Zijn de appelen niet geurig genoeg, dan kan men een stukje citroenschil laten meekoken.

532. Rabarbermoes.

½ à ¾ kg rabarber, 100 g suiker, (wat aangemengde maïzena), (1 ei), (een mespunt krijt).

Snijd jonge rabarberstelen ongeschild, oude stelen geschild in blokjes, was ze, zet ze met een weinig water op en laat de rabarber, af en toe roerende om aanbranden te voorkomen, gaar koken (± 5

* Onder „smaakje” verstaat men datgene, wat aan de verschillende spijzen een bijzondere geur meedeelt, zoals bijv. vanille, citroenschil en pijpkaneel. Bij het afschillen van de citroen lette men er steeds op geen wit aan de schil mee te nemen, daar dit een bittere smaak veroorzaakt. Een vanillestokje kan driemaal gebruikt worden, eenmaal in zijn geheel, eenmaal door midden gesneden en de laatste keer gespleten. Beide eerste keren wordt het na het gebruik, op een stukje grauw papier op een warm plaatsje gedroogd en eventueel in wat suiker bewaard. In plaats van vanillestokjes wordt tegenwoordig vaak vanillesuiker gebruikt, die bestaat uit vanilline en poedersuiker. Deze vanillesuiker moet zo laat mogelijk worden toegevoegd.

minuten). Wrijf ze met een houten lepel fijn, vermeng het moes met de suiker. Bind het zo nodig met wat aangemengde maïzena, die 3 minuten meekoken moet, of giet het desverkiezende bij het ei, dat in de schaal geklopt is. Roer bij gebruik van krijt, eerst het krijt en daarna pas de suiker door het moes.

533. Pruimenmoes.

1 kg pruimen, 100 g suiker, wat water, wat sago.

Was de pruimen, neem er de pitten uit, maar zorg, dat al het sap opgevangen wordt. Zet ze op met wat water, laat ze gaar koken (± 10 minuten). Zeef het moes, voeg de suiker toe en bind het met een weinig aangemengde sago.

534. Kruisbessenmoes.

1 kg kruisbessen, 100 g suiker, wat water, wat sago of 1 ei, wat krijt.

Maak de bessen schoon, door de steeltjes en kelkblaadjes te verwijderen. Was ze, laat ze in het kokende water op een zacht vuur langzaam tot moes koken, 10 à 15 minuten. Wrijf ze met een houten lepel of door een paardenharen zeef fijn, vermeng het moes met het krijt en de suiker en bind het met een weinig aangemengde sago, die even meekoken moet of met het ei, dat in het schaaltje geklopt en waarbij voorzichtig het hete moes geroerd wordt.

N.B. Het met suiker vermengde moes kan ook in een glas opgediend worden met wat geslagen room.

535. Gestoofde bessen.

1 kg bessen, ± 100 g suiker, wat sago.

Was de bessen, ris ze af en laat ze op een zacht vuur, af en toe schuddende, 10 minuten koken. Voeg er dan de suiker bij en bind het vocht met wat aangemengde sago.

536. Gestoofde kersen.

1 kg kersen, ± 100 g suiker, 1½ dl water, wat sago.

Was de kersen, neem er de steeltjes af en haal er de pitten uit, maar zorg, dat al het sap opgevangen wordt. Zet ze met het water, de suiker en het sap op en laat ze hiermee gedurende 5 minuten zachtjes koken. Bind het vocht met een weinig aangemengde sago.

N.B. De pitten verwijdert men met een z.g. kersenpitter, met een pijpesteel of stukje macaroni.

537. Gestoofde peren.

1 kg stoofperen, ± 50 g suiker, (3/4 dl bessensap), schil van 1/2 citroen of stukje pijpkaneel, wat sago.

Schil de peren dun af, snijd ze, als ze groot zijn, in tweeën of vieren en haal er de klokhuizen uit. Laat kleine peertjes in haar geheel, maar schil in dit geval de steeltjes dun af. Was ze en zet ze op met zoveel kokend water, dat ze half onderstaan, en de citroenschil of pijpkaneel. Laat ze, af en toe schuddende, 3 à 4 uur zachtjes koken. Voeg er, indien de peren niet rood koken, een half uur voordat ze gaar zijn, bessensap en suiker bij. Koken de vruchten wel rood, laat dan het laatste 1/2 uur alleen wat suiker meekoken. Neem er het smaakje uit en bind het vocht met wat aangemengde sago.

538. Gestoofde pisang.

6 pisangs, 2 1/2 dl water, sap van 1 citroen, ± 60 g suiker, desverkiezende een scheutje Rijnwijn, wat sago.

Schil de pisangs, snijd ze overlangs in tweeën, daarna elke helft in 4 stukjes. Breng het water met het citroensap aan de kook, leg er de stukjes in en laat ze koken, tot ze volkomen zacht geworden zijn (7 à 10 minuten). Neem ze voorzichtig uit het vocht, voeg hierbij de wijn en bind het met wat aangemengde sago. Giet het over de pisang en dien deze koud op.

539. Gedroogde appelen.

300 g gedroogde zure appelen, 100 g suiker, 1/2 dl bessensap, schil van 1/2 citroen of stukje pijpkaneel, wat sago.

Verwijder zorgvuldig de klokhuizen, was de appelen enige keren met lauw water af, zet ze gedurende 24 uur in ruim koud water te weken, breng ze de volgende dag met hetzelfde water en het smaakje aan de kook en laat ze zachtjes gaar koken (± 3/4 uur). Neem er dan het smaakje uit, voeg er suiker en bessensap bij en bind het vocht voorzichtig met een weinig aangemengde sago.

540. Gedroogde pruimen.

400 g gedroogde pruimen, 60 g suiker, schil van 1/2 citroen, wat bessensap, wat sago.

Was de pruimen enige keren met lauw water af, zet ze gedurende 24 uur in zoveel koud water te weken, dat ze juist bedekt zijn. Zet ze de volgende dag met hetzelfde water en de citroenschil op en laat ze zachtjes gaar koken (20 à 30 minuten). Voeg er het bessensap en de suiker bij en bind het vocht voorzichtig met wat aangemengde sago.

Gebruik, als geen bessensap wordt toegevoegd, minder suiker.

541. Gedroogde abrikozen.

200 g gedroogde abrikozen, ± 60 g suiker, wat sago.

Was de abrikozen enige keren met lauw water af, zet ze gedurende 24 uur met 2 $^{1}/_{2}$ maal zoveel water als abrikozen te weken. Breng ze met hetzelfde water aan de kook en laat ze langzaam gaar koken (± 10 minuten). Voeg er de suiker bij en bind het vocht voorzichtig met een weinig aangemengde sago.

N.B. Heeft men de abrikozen gedurende 48 uur geweekt, dan brengt men ze even aan de kook om de suiker te laten oplossen en het vocht te binden, maar de vruchten zelf zijn dan reeds volkomen zacht.

542. Gedroogde peren (Californische).

300 g Californische peren, 75 g suiker, wat sago, schil van $^{1}/_{2}$ citroen.

Was de peren enige keren met lauw water af, zet ze gedurende 24 uren in ruim koud water te weken. Breng ze met hetzelfde water en de citroenschil aan de kook en laat ze zachtjes gaar koken (± 1 uur). Voeg er de suiker bij, neem er de citroenschil uit. Bind het vocht voorzichtig met wat aangemengde sago.

543. Gedroogde peren (rode).

300 g gedroogde peren (rode), 75 g suiker, wat bessensap, schil van $^{1}/_{2}$ citroen, wat sago.

Kook ze als de Californische peren uit het vorige recept. Voeg er dan bessensap en suiker bij, neem er de citroenschil uit en bind het vocht met wat aangemengde sago.

544. Rabarbercompôte.

300 g rode rabarberstelen, 2 dl water, ± 150 g suiker, wat sago, wat citroensap.

Snijd de rabarber in gelijke blokjes; maak ze voorzichtig gaar (± 8 minuten) in het water, dat met het citroensap en de suiker aan de kook gebracht is, maar zorg, dat de stukjes heel blijven en niet koken. Schep elk stukje, dat klaar is, met een platte lepel in een compôteschaaltje. Bind het vocht met een weinig aangemengde sago en giet het over de stukjes.

545. Appelcompôte.

8 zure appelen, 8 geconfijte kersjes of wat marmelade, ± 50 g suiker, schil van 1/2 citroen, 1 blad witte of rode gelatine, ± 2 1/2 dl water met wat citroensap.

Boor de appelen, schil ze, halveer ze, was ze en maak ze voorzichtig gaar in het vocht, dat met het citroensap in een platte, wijde pan (b.v. stoofpan) aan de kook gebracht is. Voeg er, even voordat ze gaar zijn, de suiker bij en bedruip de appelen voorzichtig met het vocht. Leg elke appel, die gaar is, met een platte lepel in een compôteschaal. Los de geweekte gelatine in het vocht op en giet dit door een paardenharen zeef langs of over de appelen. Leg op de gaatjes een geconfijt kersje of wat marmelade.

546. Aardbeiencompôte.

3/4 kg aardbeien, ± 2 1/2 dl water, 100 g suiker, wat citroensap, wat sago.

Was de aardbeien en ontdoe ze van het steeltje. Laat de suiker met het water inkoken tot een dunne stroop, doe er de aardbeien in, breng ze tot aan de kook, neem ze met een schuimspaan uit het vocht en leg ze in de compôteschaal. Vermeng het vocht met citroensap naar smaak, bind het met wat aangemengde sago en giet het over de aardbeien.

547. Frambozencompôte.

3/4 kg frambozen, ± 2 1/2 dl water, 75 à 100 g suiker, wat citroensap, wat sago.

Bereid hem als aardbeiencompôte.

548. Kersencompôte.

1 kg kersen, ± 2 dl water, 1 dl bessensap, ± 100 g suiker, wat sago.

Bereid hem als aardbeiencompôte, doch doe het bessensap bij de suikerstroop, nadat de kersen er in opgeweld zijn en bind de saus met aangemengde sago. Dien de compôte b.v. bij duif.

N.B. Voor het verwijderen der pitten: zie recept 536.

549. Sinaasappelcompôte.

6 sinaasappelen, sap van 1 sinaasappel en van 1 citroen, sap van 2 mandarijnen, suiker.

Schil 6 sinaasappelen, ontdoe ze zorgvuldig van alle witte vezels. Snijd ze overdwars in schijven en haal er de pitten uit. Leg ze laag

om laag met suiker bestrooid in een compôteschaal, giet er het uitgeperste sap der overige sinaasappel en mandarijnen over en laat de compôte dichtgedekt staan, tot alle suiker opgelost is. Bedruip hem telkens met het vocht.

N.B. Wanneer men deze compôte te lang laat staan, wordt hij bitter.

550. Compôte van pisang, sinaasappelen en mandarijnen.

3 pisangs, 2 sinaasappelen, 3 mandarijnen, suiker, sap van 1 à 2 citroenen.

Schil de sinaasappelen en de mandarijnen, ontdoe ze zorgvuldig van alle witte vezels, snijd ze overdwars in schijven en haal er de pitten uit. Trek de schil van de pisangs af, snijd ze eveneens in schijfjes. Leg de vruchten laag om laag met suiker in een compôteschaal, giet het citroensap er over, laat ze dichtgedekt staan, tot alle suiker opgelost is, maar bedruip de bovenste laag van tijd tot tijd met het vocht.

551. Abrikozencompôte.

12 abrikozen, 100 g suiker, ± 2½ dl water, desverkiezende ¾ dl Rijnwijn, (wat sago).

Was de abrikozen voorzichtig af, schil ze desverkiezende (wat het gemakkelijkst gaat door ze een paar minuten in heet water te houden), snijd ze middendoor en haal er de pitten uit. Laat het water met de suiker tot een dunne stroop inkoken. Leg er niet meer dan 8 halve vruchten tegelijk in en wel deze gedurende 2 minuten zachtjes op, maar zorg, dat ze niet kapot gaan. Neem ze er met een schuimspaan uit, bind het vocht met een weinig aangemengde sago of laat het inkoken en voeg er de wijn bij.

552. Perzikencompôte.

8 à 10 perziken, 100 g suiker, 2 dl water, ¾ dl Rijnwijn, (wat sago).

Bereid deze compôte als de abrikozencompôte.

553. Vruchtensla.

Gebruik hiervoor vruchten, die de tijd van het jaar oplevert (zie blz. 48).

Schil en ontpit, zo nodig, de vruchten en verdeel ze in partjes of schijfjes als ze groot zijn. Maak de stukjes dun als de vruchten niet

Framboos
Aardbei
Aardbei
Rode bes
Witte bes
Groene kruisbes
Rozebottels
Rode kruisbes
Kriek
Gele kruisbes
Rode kers
osbes
Bosbes
Rozebottel v. d. Hondsroos
Braam
Wilde aardbei
Jeneverbes
Vossebes
Lijsterbes
Sleedoornbes
Veenbes

Nieuw Zeelandse spinazie
Asperges
Snijbiet
Spinazie
Artisjok
Rode ui
Sjalotjes
Gele ui
St. Jansuitjes
Knoflook
Gele komkommer
Pom
Bleekselderij
Kardoen
Rabarber
Tomaat
Mel

zacht zijn. Voeg citroensap toe om het gerecht een frisse smaak te geven.

Leg de vruchten met suiker bestrooid en met citroensap besprenkeld in een glazen schaal en laat ze ± 1½ uur staan. Schep de massa af en toe om. Koel de vruchtensla. Geef het gerecht, desgewenst, met vanille- of custardvla (zie recept 657 of recept 658) of met geslagen room, waardoor wat basterdsuiker geklopt is.

554. Gebakken pisang.

4 à 6 pisangs, 25 g boter of margarine.

Schil de vruchten, leg ze in de boter of margarine die in de koekepan lichtbruin gemaakt is en bak ze voorzichtig, af en toe kerend, aan alle kanten lichtbruin. Dien ze bij reerug.

ZURE EN ZOETE GELEIEN

555. Aspic (lichte).

Voor daubes:
9 dl bouillon van kalfsvlees, vis of kip, foelie, wortel, peterselie, ui, Spaanse peper, 35 g gelatine of 30 g poedergelatine, 2 eiwitten en eierschalen, 1 dl azijn.
Voor garneeraspic:
9 dl bouillon, foelie, wortel, peterselie, ui, Spaanse peper, 55 g gelatine of 50 g poedergelatine, 2 eiwitten en eierschalen, 1 dl azijn.

Trek op de gewone wijze bouillon met de kruiden, zeef de bouillon en laat hem bekoelen. Klop de eiwitten even met de eierschalen door elkaar. Doe ze met de (in koud water geweekte) gelatine in de bouillon en breng het mengsel, flink kloppende met een garde, aan de kook. Zet het dan van het vuur en laat het *zonder roeren* staan, tot het volkomen helder geworden is. Giet de aspic door de dubbelgevouwen doek, voeg er azijn naar smaak bij en laat hem bekoelen.

N.B. Indien de azijn niet zeer helder is, doet men beter die vóór het klaren bij de bouillon te doen, daar hij anders het mengsel later troebel maakt. Men neme dan echter vooral niet te weinig azijn.

556. Aspic (donkere).

9 dl bouillon van rundvlees of water met Maggi's Bouillonblokjes (4 stuks), bruin van jus, gebrande suiker (z.g. caramel), soya, marmite, laurierblad, kruidnagel, wortel, ui, peterselie, 1 dl azijn.

Voor bereiding zie vorig recept.

557. Chaufroid van kip.

2 flinke kippen, 100 g boter of margarine, zout, 100 g rijst, $^3/_4$ l aspic, truffels, slablaadjes.
Voor chaufroidsaus:
4 dl bouillon, 50 g bloem, 65 g boter of margarine, 3 bladen witte gelatine of $^1/_2$ lepel poedergelatine, wat room.

Braad de kippen gaar en snijd van borst en poten mooie stukken af. Laat deze bekoelen. Trek van de botjes bouillon voor de saus en voor de aspic. Maak van de boter of margarine en bloem met de bouillon een dikke saus en los daarin op de in koud water geweekte en goed uitgeknepen gelatine. Maak de saus met room af en laat hem, af en toe roerende, afkoelen. Haal de stukken kip erdoor. Garneer de stukjes kip met kleine figuurtjes van truffel, peterselie, eiwit en tomaat. Glans het gehele oppervlak met aspic, die begint af te koelen en dus stijf wordt zodra ze over de stukjes kip wordt gegoten.

Maak op de schotel een voetstuk van gekookte rijst. Doe hier wat aspic op. Leg daarop de stukjes kip, die geheel met chaudfroidsaus bedekt zijn. Hak de overige aspic fijn en garneer daarmede de schotel. Leg hier en daar een stukje truffel en garneer de schotel met frisse blaadjes sla.

Zie ook afbeelding.

558. Kreeft in aspic (en daube).

1 groot blik kreeft, 1 l witte aspic (zie recept 555), 2 hardgekookte eieren, kappertjes, peterselie.

Bereid de aspic op de gewone wijze (zie recept 555), giet hiervan een dun laagje in een met koud water omgespoelde stenen vorm of rijstrand of in kleine timbalvormpjes en laat het bekoelen. Leg er enige stukjes kreeft, afgewisseld met kleine figuurtjes eiwit, kappertjes en peterselie op. Kleef deze met wat lauwe aspic vast, laat de massa weer bekoelen, giet er zoveel aspic over, tot alles bedekt is en laat hem bekoelen. Ga zo voort, tot de gehele vorm of rand gevuld is. Stort de daube op een vochtige schotel en garneer hem met sla en mayonnaise.

N.B. Wanneer de daube niet gemakkelijk uit de vorm wil, kan men hem even in warm water houden.

559. Garnalen in aspic.

250 g gepelde garnalen, 1 l lichte aspic, 2 hardgekookte eieren, peterselie, plakje tomaat.

Laat de gewassen garnalen goed uitlekken.

Bereid het gerecht als kreeft in aspic (recept 558).

560. Zalm in aspic.

1 groot blik zalm, 1 l witte aspic (zie recept 555), 2 hardgekookte eieren, kappertjes, peterselie.

Voor de bereiding zie kreeft in aspic (recept 558).

561. Forel in aspic.

1 kg forel, 1 l witte aspic, 2 hardgekookte eieren, kappertjes, peterselie.

Voor de bereiding zie kreeft in aspic (recept 558). De forel wordt eerst gaargekookt, voorzichtig van graten en velletjes ontdaan en pas na bekoeling gebruikt.

Zie voor een eenvoudige wijze van opdienen afbeelding.

562. Tomatengelei (8 personen).

1 l water, 1 kg tomaten, 8 witte peperkorrels, samen 1½ l vloeistof, 1 klein uitje, 1½ laurierblad, zout, 60 g witte gelatine, 2 à 3 eiwitten, reepjes hardgekookt wit van ei, kappertjes.

Maak op de bekende wijze gezeefd tomatennat (zie recept 340). Klaar dit vocht zoals in recept 555 beschreven is. Leg op de bodem van met koud water omgespoelde timbalvormpjes enige reepjes hardgekookt wit van ei en wat kappertjes en vul de vormpjes met de gelei. Stort de gelei op een vochtige schotel. Dien hem met wat sla en mayonnaise of ravigottesaus.

563. Zoete gelei met vruchten (Macédoine aux fruits) (8 personen).

1 l water, 300 g suiker, 55 g witte gelatine of 50 g poedergelatine, sap van een citroen, 2 à 3 eiwitten, 4 dl marasquin, 200 g geconfijte vruchten of meer.

Klaar het water, dat met de suiker, de geweekte gelatine, het citroensap en het eiwit vermengd is, op dezelfde wijze als voor aspic aangegeven is. Giet het vocht door een dubbelgevouwen dichte doek, voeg er de marasquin bij en giet er een dun laagje van in een met koud water omgespoelde vorm. Laat dit (liefst op ijs gezet) bekoelen, leg er dan enige geconfijte vruchten, afwisselend van vorm en kleur in, kleef deze met een weinig lauwe gelei vast, laat de massa weer bekoelen, giet er zoveel gelei over, tot alles bedekt is en laat hem koud worden. Ga zo voort, tot de gehele vorm gevuld is. Stort de macédoine op een vochtige schotel.

N.B. Wil de pudding niet gemakkelijk uit de vorm, dan doet men het beste hem even in warm water te dompelen.

564. Gevulde sinaasappelen.

Sap van 5 sinaasappelen, sap van 2 citroenen, samen 4 dl, eventueel met wat water aan te vullen, ± 75 g suiker.
15 g rode gelatine, desverkiezende ½ dl Rijnwijn.

Gebruik de sinaasappelen met mooie schil voor dit gerecht, snijd ze overdwars in tweeën en pers ze voorzichtig, zonder de schil te beschadigen, uit. Vermeng het sap met het citroensap, de suiker en de gelatine, die 10 minuten in koud water geweekt heeft en verwarm het zolang, tot gelatine en suiker opgelost zijn. Maak in die tussentijd de sinaasappelschillen van binnen schoon, haal er de witte vezels uit, was ze van binnen en van buiten en vul ze met de gezeefde vloeistof. Het is voldoende als met deze gelei 8 halve schillen worden gevuld. Laat ze koud en stijf worden. Garneer eventueel de randen met stijfgeslagen room vermengd met wat basterdsuiker en leg in het midden een Frans vruchtje, of snijd ze met een vochtig warm mes middendoor.

N.B. De hoeveelheid suiker hangt af van de zuurheid der vruchten. Men proeve dus eerst het sap, voor er suiker bij te doen.

565. Mandarijnen in gelei.

Sap van 6 grote sinaasappelen, sap van 3 citroenen, sap van 6 mandarijntjes, alles aangevuld met witte wijn, met wijn en water of met water en wat limonadesiroop tot 1 liter vloeistof, suiker naar smaak, minstens 200 gram, 2 eiwitten, 35 g witte gelatine of 30 g poedergelatine, 6 mandarijnen en een paar groene Franse vruchtjes.

Los de suiker op in een beetje water, voeg dit mengsel bij de overige vloeistof. Doe er de (gewassen en geweekte) gelatine bij en de stuk geklopte eiwitten. Klaar de vloeistof als aangegeven in recept 555. Doe van de geklaarde gelei een dun laagje in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Laat ze stijf worden. Schil de mandarijnen, verwijder zorgvuldig alle witte vliesjes, verdeel ze in partjes en verwijder zoveel mogelijk de pitten. Leg er enige op de bekoelde gelei, afgewisseld met kleine stukjes geconfijte vruchten, kleef ze met een weinig lauwe gelei vast, laat de massa weer bekoelen, giet er zoveel gelei over, tot de partjes bedekt zijn en laat alles koud worden. Ga zo voort, tot de vorm gevuld is, stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel en garneer hem met geslagen room.

N.B. Wil de pudding niet gemakkelijk uit de vorm, dan doet men het beste, hem even in warm water te dompelen.
Men kan de gelei ook, gevuld met ananas b.v. in een vlaschaal maken en in plaats van sap uit verse vruchten geperst gebruik maken van vruchtensap uit blik.

566. Vruchtengelei (8 personen).

1 l vruchtensap (sinaasappelen met mandarijnen, ananasvocht, abrikozenvocht, enz.), 35 g witte gelatine of 30 g poedergelatine, suiker naar smaak, 2 eiwitten.

Klaar het vruchtensap met suiker, geweekte en uitgeknepen gelatine en eiwitten op de bekende wijze (zie recept 555).

Vul met de verkregen gelei kleine vormpjes. Stort de puddinkjes na bekoeling en presenteer ze met roomsaus of met geslagen room met suiker of doe de gelei in een rand, zie afbeelding.

567. Wijngelei (8 personen).

3/4 l rode wijn, 1/2 l water, 8 kruidnagelen, 1 citroen, pijpkaneel (10 cm lang), ± 150 g suiker, 30 g suiker, 30 g witte gelatine, 2 à 3 eiwitten.

Behandel de wijngelei als in recept 555 beschreven is, nadat de wijn eerst met citroen, kruidnagel en pijpkaneel heeft getrokken. Giet het vocht door een dubbelgevouwen dichte doek in een met koud water omgespoelde puddingvorm en laat hem bekoelen. Geef bij deze pudding geslagen room.

568. Rijnwijngelei.

3/4 l Rijnwijn, 1/4 l water, sap van 2 citroenen, 10 cm pijpkaneel, 8 kruidnagelen, citroenschil, 35 g witte gelatine, 150 g suiker, 2 à 3 eiwitten.

Behandel de gelei als in recept 555 is beschreven of doe ze als op de afbeelding in een vlaschaal. Deze wijngelei kan als zodanig worden gebruikt, zij kan ook worden gevuld met vruchten (zie recept 565) of dienst doen als een garnerend bovenlaagje op andere koude puddingen.

NAGERECHTEN

Het gebruik van nagerechten is de laatste tijd veel verminderd. Het wordt dikwijls vervangen door het nuttigen van vruchten na de warme maaltijd. Voor dit verschijnsel zijn verschillende redenen aan te halen.

De propaganda voor het gebruik van rauwe vruchten heeft ongetwijfeld resultaten, vooral ook omdat vruchten door de meeste mensen gaarne worden gegeten. De „mode van de slanke lijn" maakte dat men, in de mening dat nagerechten dik maken, ze maar

al te graag verving door de veel gemakkelijker vruchten of het kopje koffie na.

Het feit dat een dessert meer vraagt van het organisatietalent van de huisvrouw en van haar tijd zal daar ook niet vreemd aan zijn.

Toch is het jammer dat hierin niet meer de gulden middenweg wordt bewandeld. Nagerechten toch leveren in hun ingrediënten ook een waardevolle bijdrage tot een goede voeding. Er worden vaak melk en melkproducten in verwerkt, voedingsmiddelen die ieder nodig heeft.

Zij geven bovendien een aardige gelegenheid om de maaltijd wat te verlengen en dienen zo de huiselijke gezelligheid.

Door hun grote verscheidenheid maken ze het mogelijk om veel afwisseling te brengen in de maaltijd, meer dan met het geven van vruchten ooit mogelijk zou zijn.

De grote keuze in nagerechten brengt mee dat men zich snel kan aanpassen aan de snel wisselende temperaturen waarmee wij in ons land zo vaak te kampen hebben.

Er zijn dus redenen te over om het nagerecht nog een beetje in ere te houden en niet helemaal van ons menu te schrappen.

Men kan de nagerechten verdelen in verschillende groepen waarvan de voornaamste zijn: de koude en de warme nagerechten.

Tot de koude nagerechten behoren b.v. de koude zoete soepen, vla, pudding (met saus), koude vruchtengerechten, ijs en ijsgerechten, eenvoudig gebak.

Tot de warme nagerechten rekent men o.a. in water gekookte graansoorten, pap, schoteltjes, warme puddingen (met of zonder saus), gebakken nagerechten, warme zoete soepen.

Van sommige van deze groepen vindt men aan het begin van het desbetreffende hoofdstuk de voornaamste regels, waaraan moet worden voldaan, vermeld.

Enkele opmerkingen mogen hier nog een plaats vinden.

Bij het gebruik van zetmeel: maïzena, custardpoeder en puddingpoeders, valt het soms op dat de saus, de vla of de pudding na 6 à 8 uur staan veel minder gebonden is dan direct na de bereiding.

Dat is vermoedelijk het gevolg van de eigenschap van deze zetmelen om na een aantal uren het opgenomen en gebonden water weer uit te stoten.

Men doet dus goed dergelijke gerechten niet meer dan 5 à 6 uur van te voren klaar te maken. Is dit vooruit werken niet te voorkomen dan is het verstandig een deel van het zetmeel door bloem te vervangen die langer vocht kan binden. Aangezien bloem iets minder sterk bindt dient men er een grotere gewichtshoeveelheid van te nemen. Vervangt men b.v. in onze recepten de helft van 30 g maïzena door bloem dan is 25 g bloem nodig en 15 g maïzena. Smaak en uiterlijk ondergaan dan eveneens een kleine verandering.

Niet alleen om hygiënische redenen, maar ook omdat dit wateruitstoten versneld wordt, is het af te raden de lepel, waarmee men b.v. een vla op smaak heeft gekeurd, weer in het gerecht te steken.

In verschillende recepten voor nagerechten worden eieren verwerkt. Wil men als de eieren duur zijn ze geheel of gedeeltelijk vervangen dan kan het volgende lijstje dienst doen.

1 ei kan worden vervangen (wat bindkracht betreft) door	10 g zetmeel.
1 eierdooier door	5 g zetmeel.
1 eiwit (stijfgeklopt) heeft nodig	5 g zetmeel.
1 ei kan worden vervangen door	2 g gelatine.
1 eierdooier kan worden vervangen door	1 g gelatine.
1 eiwit (stijfgeklopt) heeft nodig	2 g gelatine.
1 ei kan in pannekoekbeslag worden vervangen door	50 g bloem.

Wil men bij het totaal ontbreken van eieren de gele kleur nabootsen dan kan daarvoor wat custardpoeder worden gebruikt.

Men dient bij het vervangen van eieren echter wel te bedenken dat de vervangingsmiddelen in de meeste gevallen niet kunnen meehelpen om een gerecht luchtig te maken. Dat kan een heel ei of een eiwit wel.

WARME NAGERECHTEN

569. Rijst.

250 g rijst, ½ l water, wat zout.

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst zéér goed uitlekken. Zet hem dan op met 2 maal zoveel koud water als rijst en wat zout. Breng hem op een flink vuur vlug aan de kook en laat hem daarna op een zacht vuur zonder roeren gaar en droog koken (30 minuten). Neem het deksel van de pan, zodra de rijst gaar is en laat hem even opdrogen.

570. Rijst in rijstkoker.

250 g rijst, 3½ à 4 dl water, zout.

Doe de gewassen rijst met de bepaalde hoeveelheid water en wat zout in de rijstkoker. Zet deze in een pan met wat kokend water. Sluit de pan af en laat de rijstkoker ½ uur staan in het kokende water. Neem het deksel van de pan, als de rijst gaar is en laat hem even opdrogen.

571. Gestoomde rijst.

250 g rijst, $3\frac{1}{2}$ dl water, (wat zout).

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst zéér goed uitlekken. Doe hem in een kom met $\pm 1\frac{1}{2}$ maal zoveel koud water als rijst en wat zout. Zet de kom in een pan met zoveel kokend water, dat dit even onder de rand van de kom staat. Leg het deksel op de pan en laat het water koken, tot de rijst gaar is ($\pm$ 1 uur), maar zorg, dat het water niet in de kom kan koken en intussen zo nodig telkens bijgevuld wordt.

572. Rijst in kranten.

Was zoveel rijst als nodig is om $\frac{1}{4}$ deel van de pan mee te vullen, voeg er dan het water bij (op 1 kopje rijst $1\frac{1}{2}$ kopje water). Doe de rijst met water en zout in de pan, sluit deze en kook de rijst gedurende 5 minuten. Leg intussen 9 à 10 kranten kruisgewijs over elkaar en leg in het midden een prop. Zet de pan midden op de prop en vouw er de kranten één voor één vlug omheen. Laat de rijst minstens 1 uur in de kranten staan.

573. Rijst met krenten.

250 g rijst, 100 g krenten, 6 à 7 dl water, wat zout.

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst goed uitlekken. Ontdoe de krenten van de steeltjes, was ze in lauw water, ververs dit zo dikwijls, tot het water volkomen helder is. Zet de rijst en de krenten op met $2\frac{1}{2} \times$ zoveel koud water als rijst en wat zout. Kook hem gaar als in recept 569 beschreven is.

574. Rijst met pruimen.

250 g rijst, 200 g gedroogde pruimen, $\frac{3}{4}$ l water, wat zout.

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst goed uitlekken. Was de pruimen in lauw water, ververs dit zo dikwijls, dat het water volkomen helder is. Zet de rijst en de pruimen op met 3 $\times$ zoveel koud water als rijst en wat zout. Kook hem gaar als in recept 569 beschreven is.

575. Rijst met appelen.

250 g rijst, $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ kg zure appelen, 100 g suiker, $\frac{1}{2}$ citroenschil, $\frac{3}{4}$ l water, wat zout.

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst goed uitlekken. Zet hem op met het water, de citroenschil en het zout. Breng hem op een flink vuur vlug aan de kook en voeg er dan de appelen bij, die geschild, in vierde partjes gesneden, van de klokhuizen ontdaan en gewassen zijn. Laat alles samen op een zacht vuur gaar worden, neem er de citroenschil uit en roer er met een houten lepel vlug de suiker door, zonder de korrels kapot te roeren.

N.B. Men kan deze massa ook in een vuurvast schoteltje doen, er wat paneermeel over strooien, er een paar klontjes boter of margarine op leggen en daarna in de oven bruin laten worden.

576. Rijst met rabarber.

250 g rijst, ½ kg rabarber, 6 dl water, ± 150 g suiker.

Was de rijst tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Laat de rijst goed uitlekken. Zet hem op met het water en wat zout en breng hem op een flink vuur vlug aan de kook. Voeg er dan de (geschilde), aan blokjes gesneden en gewassen rabarber bij en laat alles op een zacht vuur gaar koken. Roer er met een houten lepel vlug de suiker door, zonder de korrels kapot te roeren.

N.B. Zie noot onder recept 575.

577. Rijstebrij.

Voor dunne rijstebrij:
1½ l melk, 150 g rijst, wat zout.
Voor middelmatig dikke rijstebrij:
1½ l melk, 225 g rijst, wat zout.
Voor dikke rijstebrij:
1½ l melk, 300 g rijst, wat zout.

Breng de melk met het zout op een flink vuur aan de kook, strooi er roerende de goed gewassen rijst in. Blijf roeren, tot de melk weer kookt en laat de rijstebrij daarna op een zeer zacht vuur zonder roeren gaar en gebonden worden (± 1½ uur). Roer de rijstebrij pas als ze gaar is en van het vuur wordt genomen.

578. Begijnenrijst.

1½ l melk, 150 of 225 g rijst, ½ g saffraan, wat zout.

Bereid de pap als rijstebrij uit het vorige recept, doch voeg de saffraan bij de melk.

579. Rijst met karnemelk.

1¹/₄ l karnemelk, 175 g rijst of meer, wat zout.

Was de rijst tot het aflopende water geheel helder is. Zet ze op met ¹/₄ l water en het zout en breng ze aan de kook, voeg er daarna langzamerhand de karnemelk bij en laat de pap koken tot ze gaar en gebonden is (± 1¹/₂ uur).

Geef bij deze pap stroop.

580. Spaanse rijst.

1¹/₂ l melk, 225 g rijst, wat zout, 120 g suiker, 2 eieren, ¹/₂ stokje vanille of de schil van een citroen.

Kook op de gewone wijze rijstebrij (zie recept 577), maar laat er de vanille of citroenschil in meetrekken. Roer in een vuurvaste schotel de eierdooiers glad met de helft van de suiker. Voeg hierbij voorzichtig de hete rijstebrij, waaruit de vanille of citroenschil verwijderd en waarin de overige suiker opgelost is. Roer er dan zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door, maak de rand van de schotel schoon en laat het schoteltje in een matig warme oven rijzen en bruin worden. Dien het, zodra het uit de oven komt, op.

581. Deense rijst.

1¹/₂ l melk, 175 g rijst, 75 g suiker, 1 à 2 eieren, 150 g bitterkoekjes, wat zout.

Kook op de gewone wijze rijstebrij (zie recept 577). Vermeng deze met de suiker, de eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit. Leg de massa laag om laag met de bitterkoekjes in een vuurvast schoteltje, maar zorg, dat de laatste laag uit rijstebrij bestaat. Laat het schoteltje in een matig warme oven rijzen en bruin worden en dien het, zodra het uit de oven komt, op.

N.B. Men kan Deense rijst ook zonder eieren bereiden.

582. Deense rijstsoep.

100 g rijst, ¹/₂ citroenschil, 1¹/₂ l water, wat zout, 100 g rozijnen (of half rozijnen, half krenten), 2¹/₂ dl bessensap, sap van een citroen, 125 g suiker.

Zet de gewassen rijst op met het water en zout en de citroenschil en laat hem gedurende een half uur zachtjes koken. Voeg er dan de suiker, het bessensap, het citroensap en de goed gewassen rozijnen bij en laat de soep nog een kwartier zachtjes koken. Neem er de citroenschil uit.

N.B. Deze soep kan ook uitstekend als koud nagerecht gegeven worden.

583. Gort.*

175 g Alkmaarse gort, 9 dl water, wat zout.

Was de gort tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Week hem 24 uur in 5 maal zoveel koud water als gort. Breng hem dan met hetzelfde water op een flink vuur aan de kook. Voeg er wat zout bij en laat de gort op een zacht vuur zonder roeren gaar en droog koken (± 1$^1/_2$ à 2 uur).

584. Gestoomde gort.*

175 g Alkmaarse gort, 4$^1/_2$ dl water, wat zout.

Was de gort tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Week hem 24 uur in 2$^1/_2$ × zoveel koud water als gort en wat zout. Zet de kom met gort in een pan met zoveel kokend water, dat dit even onder de rand van de kom staat. Leg het deksel op de pan en laat het water koken, tot de gort gaar is (± 2 à 2$^1/_2$ uur) maar zorg, dat het water in de pan in die tussentijd telkens bijgevuld wordt.

585. Vlugkokende gort.

300 g vlugkokende gort, (Alkmaarse gort, gezinsgort of parelgort van Gebrs Laan in Wormerveer), zout.

Was de gort, zet ze met 2 × zoveel koud water als gort en wat zout op een klein vuur. Laat ze gaar koken in ruim $^1/_2$ uur en behandel de gort verder als in de andere recepten is beschreven.
N.B. Bij vlugkokende gort vervalt dus het weken en wordt de kooktijd bekort.

586. Gort met rozijnen.

200 g Alkmaarse gort, 100 g rozijnen, water, wat zout.

Was de gort tot het water, dat er afloopt, volkomen helder is. Week hem 24 uur in 5 × zoveel koud water als gort. Voeg er dan de goed gewassen rozijnen, waarvan de steeltjes verwijderd zijn en het zout bij, kook de gort, zoals in recept 583 beschreven is. Bij gebruik van vlugkokende gort, zie recept 585.
N.B. In plaats van rozijnen kan men *gedroogde pruimen* nemen, op deze hoeveelheid 200 g.

* Zie ook recept 585.

587. Gort met melk.

1 l melk, 100 à 150 g Alkmaarse gort, wat zout, $^1/_2$ l water.

Was de gort en week hem een nacht in $^1/_2$ l koud water en laat hem uitlekken. Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi er roerende de geweekte gort in, blijf roeren, tot de melk weer kookt en laat de pap op een zacht vuur, af en toe roerende, langzaam gaar koken (± $2^1/_2$ uur).

588. Gort met karnemelk.

$1^1/_2$ l karnemelk, 100 à 150 g Alkmaarse gort, wat zout.

Breng de karnemelk met het zout, af en toe roerende, aan de kook. Strooi er de gewassen gort in, zie recept 587, breng de pap roerende weer aan de kook en laat hem dan op een zacht vuur, af en toe roerende, langzaam gaar koken (± 2 à $2^1/_2$ uur).

589. Karnemelkpap.

$1^1/_4$ l karnemelk, 90 à 100 g bloem, wat zout.

1E MANIER. Meng in het pannetje, waarin de pap gekookt wordt, de bloem dik aan met wat koude karnemelk. Roer uit deze massa zorgvuldig de klontjes, voeg er de overige karnemelk langzamerhand bij, zet de pan op het vuur en blijf roeren, tot de pap doorgekookt en gaar is (5 à 10 minuten).

2E MANIER. Breng het grootste deel van de karnemelk, af en toe roerende, aan de kook. Meng het meel dik aan met wat koude karnemelk, roer er de klontjes uit en giet er zoveel karnemelk bij, tot een dun papje verkregen is. Giet dit roerende in de kokende karnemelk en laat de pap roerende gaar koken (5 à 10 minuten).

590. Havermoutpap.

$1^1/_2$ l melk, 100 g havermout, wat zout.

Breng de melk met het zout aan de kook, strooi er roerende de havermout in. Laat de melk roerende weer aan de kook komen en laat de pap daarna op een zacht vuur, af en toe roerende, koken, tot de havermout gaar en de pap gelijkmatig gebonden is (minstens 20 à 25 minuten).

Laat vlugkokende havermout 5 minuten doorkoken en gebruik $1^1/_4$ l melk.

591. Havermout met karnemelk.

$1^1/_2$ l karnemelk, 90 à 120 g havermout, wat zout.

Breng de karnemelk met het zout, af en toe roerende, aan de kook. Bereid de pap verder als in het vorige recept beschreven is.

592. Boekweitegort (grutten) met melk.

1½ l melk, 200 g boekweitegort, wat zout.

Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi er roerende de boekweitegort in en laat de pap roerende gaar koken (15 à 20 minuten). Gebruik voor stijve boekweitegort 250 g per 1½ l.

593. Boekweitegort (grutten) met karnemelk.

1½ l karnemelk, 200 g boekweitegort, wat zout.

Breng de karnemelk, af en toe roerende, aan de kook. Bereid de pap verder, zoals in het vorige recept beschreven is.

N.B. Zie voor stijve gort het vorige recept en dat voor gebakken grutjes (recept 637).

594. Parelgort met melk.

1½ l melk, 150 g parelgort, wat zout.

Was de parelgort en week hem een nacht in koud water. Laat hem goed uitlekken. Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi er roerende de geweekte parelgort in, laat de melk roerende weer aan de kook komen en laat de pap op een zeer zacht vuur, af en toe roerende, gaar worden (± 2 uur).

Zie voor vlugkokende gort recept 585.

595. Parelgort met karnemelk.

1½ l karnemelk, 150 g parelgort, wat zout.

Breng de karnemelk met het zout, af en toe roerende, aan de kook. Strooi er roerende de gewassen en geweekte parelgort in (zie recept 594), bereid de pap verder, zoals in het vorige recept beschreven is.

Zie voor vlugkokende gort recept 585.

596. Watergruel.

1½ l water, 100 g parelgort, 2½ dl bessensap, 100 krenten (of half rozijnen, half krenten), schil van een citroen, 175 à 200 g suiker, wat zout.

Week de gewassen parelgort 24 uur in het koude water met het zout. Breng hem in hetzelfde water met de citroenschil aan de kook en laat hem 1½ uur zachtjes koken. Voeg er dan de suiker, de goed gewassen krenten zonder steeltjes en het citroensap bij en laat

daarmede de watergruel nog een half uur zachtjes doorkoken. Voeg op het laatst het bessensap toe.

Verwijder vóór het opdoen de citroenschil. Geef de watergruel warm of koud. Laat bij het gebruik van vlugkokende gort het weken vervallen.

597. Rijstvlokkenpap.

1¼ l melk, 100 g rijstvlokken, wat zout.

Breng de melk aan de kook met het zout, strooi er roerende de rijstvlokken in en laat de pap roerende gaar koken (± 10 minuten).

598. Maïsvlokken of Cornflakes.

Schud uit het pak een portie maïsvlokken in een soepbord. Maak de melk, die men wenst te gebruiken, goed heet en giet ze langs de rand van het bord in het soepbord, zodat de vlokken op de melk drijven en bros blijven.

Presenteer er suiker bij of los wat suiker in de melk op.

Gebruik maïsvlokken ook op hangop of bij yoghurt, geef ze in het voorjaar met aardbeien en gecondenseerde melk bij wijze van room.

599. Gepofte gort.

Gebruik gepofte gort op dezelfde wijze als maïsvlokken. Mochten deze artikelen door lang staan hun brosheid hebben verloren, warm ze dan in een open pan op een zacht vuur of in de oven op tot ze weer bros zijn.

600. Lammetjespap.

1¼ l melk, 100 g bloem, wat zout.

Meng de bloem met wat koude melk langzamerhand dun aan, maar zorg, dat er geen klontjes in het papje zijn. Breng de overige melk met het zout aan de kook, giet er roerende de aangemengde bloem in en blijf roeren, tot de pap gaar is (5 à 10 minuten). Geef er bruine suiker of stroop bij.

601. Griesmeelpap.

1¼ l melk, 100 g griesmeel, wat zout.

Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi er roerende het griesmeel in, laat de pap roerende gaar koken (4 à 10 minuten). Gebruik voor dunne pap minder griesmeel.

602. Griesmeelschoteltje.

1¹/₄ l melk, 100 g griesmeel, 1 à 2 eieren, 100 g suiker, ¹/₄ stokje vanille of ¹/₄ citroenschil.

Bereid griesmeelpap, zoals in het vorige recept beschreven is, doch vermeng hem met de helft van de suiker. Roer de eierdooiers glad met de andere helft van de suiker, voeg er flink roerende de hete griesmeelpap, waaruit de vanille of citroenschil verwijderd is, bij. Klop het eiwit stijf en roer er dit zo luchtig mogelijk door. Doe de massa in een vuurvast schoteltje en laat het in een matig warme oven rijzen en bruin worden. Dien het, zodra het uit de oven komt, op.

N.B. Desverkiezende kan men een laag bitterkoekjes in het midden van het schoteltje leggen, op deze hoeveelheid 150 g.

603. Vermicellipap.

1¹/₄ l melk, 200 g vermicelli, wat zout.

Breng de melk met het zout aan de kook. Strooi er roerende de zeer goed gewassen en gebroken vermicelli in, laat de melk roerende weer aan de kook komen en laat de pap daarna op een zacht vuur, af en toe roerende, gaar en gebonden worden (± 3 kwartier).

Kook, om te voorkomen, dat melk, waarin vermicelli, macaroni, spaghetti, nudeln, mie enz., schift, deze artikelen gedurende enige minuten in ruim water. Laat ze in een vergiet uitlekken en spoel ze met wat koud water af. Doe ze daarna in de kokende melk en roer ze even om vastkleven op de bodem te voorkomen.

Gebruik in zo'n geval ¹/₄ l melk minder.

604. Vermicellischoteltje.

1¹/₄ l melk, 200 g vermicelli, 100 g suiker, 1 à 2 eieren, ¹/₂ stokje vanille of ¹/₂ citroenschil.

Kook op de gewone wijze vermicellipap (zie recept 603), maar laat er de vanille of citroenschil in meekoken. Vermeng de pap, als deze gaar is, met de helft van de suiker en neem er het smaakje uit. Roer de eierdooiers met de overige suiker, voeg er voorzichtig de hete vermicellipap bij en vermeng deze het laatst zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Maak het gerecht af, zoals in recept 602 aangegeven is.

605. Macaronipap.

1¹/₄ l melk, 200 g macaroni, wat zout.

Breng de melk met het zout aan de kook. Breek de macaroni in stukjes, was deze op een zeef, tot er volkomen helder water afkomt

en strooi ze roerende in de kokende melk. Blijf roeren, tot de melk weer kookt en laat de pap daarna op een zeer zacht vuur, af en toe roerende, gaar en gebonden worden (± 3/4 uur).

Zie recept 603 vermicellipap.

606. Macaronischoteltje.

1 1/2 l melk, 200 g macaroni, 100 g suiker, 1 à 2 eieren, 1 1/2 stokje vanille of 1/2 citroenschil.

Kook op de gewone wijze macaronipap (zie vorig recept), maar laat de vanille of citroenschil meekoken. Neem deze, als de pap gaar is, er uit en vermeng de pap met de helft van de suiker. Roer de eierdooiers glad met de andere helft van de suiker, voeg er voorzichtig de hete pap bij en vermeng er het laatst, zo luchtig mogelijk, het stijfgeklopte eiwit mee. Doe de massa in een vuurvast schoteltje. Maak het schoteltje af, zoals in recept 602 beschreven is.

N.B. Men kan ook wat rozijnen, krenten, gemalen cocos of amandelen door het schoteltje roeren; op deze hoeveelheid: 100 g vulling.

607. Sagopap.

1 1/2 l melk, 100 g parelsago, wat zout.

Week de gewassen sago enige uren in koud water. Breng de melk en het zout aan de kook. Strooi er roerende de geweekte parelsago in, blijf roeren tot de melk weer kookt en laat de pap daarna op een zacht vuur, af en toe roerende, gaar koken (± 1 1/2 uur).

N.B. In plaats van parelsago kan men ook Siamsago nemen, in welk geval de pap slechts 1 uur kookt.

608. Sagoschoteltje.

1 1/4 l melk, 100 g parelsago, 1 à 2 eieren, 100 g suiker, 1/2 stokje vanille of 1/2 citroenschil.

Kook op de gewone wijze sagopap (zie recept 607), maar laat er de vanille of citroenschil in meekoken. Roer er, tegen dat de pap gaar is, de helft van de suiker door. Roer de eierdooiers glad met de overige suiker, voeg er voorzichtig de hete pap waaruit de vanille of citroenschil verwijderd is bij, vermeng hem zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Maak het schoteltje af, zoals in recept 602 beschreven is.

N.B. Men kan door dit schoteltje wat gewassen krenten en rozijnen en wat gesnipperde sucade roeren; door deze hoeveelheid: 40 g krenten, 40 g rozijnen en 20 g sucade.

609. Broodpap.

$1^1/_4$ l melk, 175 à 200 g oud brood met of zonder korst, wat zout.

Breng de melk aan de kook met het zout. Doe er het aan dobbelsteentjes gesneden brood in en laat dit 5 à 10 minuten in de melk koken. Geef bruine suiker en desverkiezende wat fijne kaneel bij de pap.

610. Broodschoteltje met appelen.

200 g oud brood zonder korst, $^1/_2$ kg zure appelen, 80 à 100 g suiker, 50 g boter of margarine, 2 theelepels fijne kaneel.

Kook op de gewone wijze appelmoes (zie recept 531), doch zorg, dat het niet te droog is en wrijf het door een paardenharen zeef. Vermeng het met de suiker. Snijd het oude brood, na het aan alle kanten van de korst ontdaan te hebben, in dunne sneetjes. Besmeer deze aan beide kanten met wat boter of margarine en leg ze laag om laag met het appelmoes in een vuurvast schoteltje. Zorg, dat de bovenste laag uit brood bestaat en dat de sneetjes goed tegen elkaar passen. Strooi er de fijne kaneel, vermengd met wat suiker over en laat het schoteltje in een matig warme oven bruin worden (± 20 minuten).

611. Broodschoteltje met krenten en rozijnen.

12 dunne sneetjes oud brood zonder korst (± 200 g), 4 $^1/_2$ dl melk, 1 à 2 eieren, 50 g krenten, 50 g rozijnen, 50 g sucade, 60 g suiker, 175 g boter (of 50 g boter) of margarine, 2 theelepels kaneel.

1E MANIER. Klop de eieren met de suiker, voeg er de lauwe melk bij. Was de krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, snipper de sucade. Besmeer de dunne sneetjes brood aan beide kanten met wat boter of margarine en leg ze laag om laag met de mélange* in het vuurvaste schoteltje, maar zorg, dat de laatste laag uit brood bestaat. Bevochtig elke laag brood met een deel van het sausje van melk en eieren. Strooi over de laatste laag besmeerd brood wat suiker, vermengd met de kaneel. Laat in de oven een knappend korstje op het schoteltje komen.

2E MANIER. Week het brood in de kokende melk en wrijf het er geheel in fijn. Voeg er de eierdooiers, de suiker, de goed gewassen krenten en rozijnen en de gesnipperde sucade bij en roer er het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door. Doe de massa in een vuurvast schoteltje, strooi er wat fijne kaneel, vermengd met suiker,

* Onder mélange verstaat men in dit geval een mengsel van krenten, rozijnen en sucade.

over, leg er hier en daar een klontje boter of margarine op en laat het schoteltje in een matig warme oven bruin worden en rijzen.

N.B. Men kan door dit schoteltje ook wat rum of cognac roeren, b.v. $^1/_4$ dl op deze hoeveelheid brood.

612. Broodschoteltje met amandelen.

12 dunne sneetjes oud brood zonder korst (200 g), $4^1/_2$ dl melk, 1 à 2 eieren, 100 g amandelen of andere noten, 75 g suiker, wat fijne kaneel.

Broei de amandelen, pel ze, maal ze in een amandelmolen fijn. Week het brood in de kokende melk, wrijf het fijn, voeg er de eierdooiers, de suiker, de amandelen en het laatst luchtig het stijfgeklopte eiwit bij. Doe alles in een vuurvast schoteltje, strijk de bovenkant glad, strooi er wat fijne kaneel en suiker over en laat het schoteltje in een matig warme oven bruin worden en rijzen.

613. Broodschoteltje met sinaasappelen.

200 g oud brood zonder korst, ± $4^1/_2$ dl melk, wat zout, sap van 4 sinaasappelen, geraspte schil van een sinaasappel, 1 à 2 eieren, ± 100 g suiker, 50 à 60 g boter of margarine.

Wrijf het brood, dat zorgvuldig van de korstjes ontdaan is, volkomen fijn in de kokende melk, waaraan wat zout toegevoegd is. Roer de boter of margarine zolang, tot deze dik, wit en luchtig geworden is, voeg er de eierdooiers, suiker en geraspte citroenschil bij en wrijf de suiker glad. Vermeng deze massa met het geweekte brood, voeg er het sinaasappelsap en het laatst zo vlug mogelijk het stijfgeklopte eiwit bij. Laat de massa in een vuurvast schoteltje in een matig warme oven lichtbruin worden en rijzen.

614. Broodomelette.

200 g oud brood zonder korst, 50 à 60 g suiker, 80 g boter of margarine, 2 à 3 eieren, 2 dl melk, $^1/_4$ stokje vanille of $^1/_2$ citroenschil, wat abrikozenjam of oranjemarmelade.

Week het brood in de kokende melk en wrijf het volkomen fijn. Roer er het smaakje, de eierdooiers en de suiker door en het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit. Maak de helft van de boter of margarine lichtbruin in de koekepan, doe er de helft van het beslag in en bak dit aan beide kanten lichtbruin. Leg de koek op een verwarmde schotel, besmeer hem met wat abrikozenjam of oranjemarmelade. Bak de andere helft van het beslag op dezelfde wijze en leg dit op de eerste koek. Bestrooi de omelette met poedersuiker en dien hem warm op.

N.B. Wanneer men een omelette wil bakken van een kleinere hoeveelheid beslag, kan men al het beslag tegelijk in de koekepan doen, dus er één koek van maken.

Het omkeren van de koek gaat het beste door een met boter besmeerd deksel op de koekepan te zetten, hierop de koek te keren en hem voorzichtig, met de bruine kant naar boven, in de koekepan terug te laten glijden.

615. Maïzenapap.

1¼ l melk, 75 g maïzena Duryea, wat zout.

Meng de maïzena langzamerhand met wat koude melk dun aan. Breng de overige melk met het zout tot aan de kook, giet er roerende de aangemengde maïzena in vóór de melk werkelijk kookt en laat de pap, flink roerende, gaar koken (3 à 4 minuten).

616. Maïzenaschoteltje.

1¼ l melk, 90 g maïzena Duryea, 100 g suiker, 1 à 2 eieren, ½ stokje vanille of ¼ citroenschil.

Kook op de gewone wijze maïzenapap (zie vorige recept), maar laat er de vanille of citroenschil in meekoken. Vermeng hem met de helft van de suiker. Roer met de andere helft van de suiker de eierdooiers glad, voeg er voorzichtig de hete pap en het laatst het stijfgeklopte eiwit bij. Maak het gerecht af, zoals in recept 602 beschreven is.

N.B. Desverkiezende kan men een laag bitterkoekjes in het schoteltje leggen.

617. Tapiocapap.

1½ l melk, 90 à 120 g tapioca, wat zout.

Was de tapioca en week hem 3 uur in de melk met het zout. Breng de pap roerende aan de kook en laat hem daarna op een zacht vuur, af en toe roerende, gaar en gebonden worden (± 1½ uur).

618. Tapiocaschoteltje.

1½ l melk, 120 g tapioca, 100 g suiker, 1 à 2 eieren, ½ stokje vanille of ½ citroenschil.

Kook op de gewone wijze tapiocapap (zie vorig recept), maar laat er de vanille of citroenschil in meekoken. Neem deze er uit als de pap gaar is, roer er de helft van de suiker door en voeg de pap voorzichtig bij de eierdooiers, die met de overige suiker glad geroerd zijn.

Vermeng er het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit mee. Maak het schoteltje af, zoals in recept 602 beschreven is.

N.B. In plaats van vanille kan men ook 1/4 geraspte nootmuskaat nemen.

619. Tapioca met bessensap.

8 dl bessensap, 7 dl water, 175 g tapioca, 175 g suiker, stukje pijpkaneel of citroenschil.

Was de tapioca en week hem gedurende 3 uur in het water dat met bessensap vermengd is. Breng hem met het smaakje er in aan de kook en laat hem op een zacht vuur, af en toe roerende, gaar koken (± 1½ uur). Neem er het smaakje uit en presenteer er suiker apart bij of roer er deze, als het gerecht koud gediend wordt door, terwijl het nog warm is (± 175 g op deze hoeveelheid).

N.B. Dient men het gerecht koud, dan kan men er desverkiezende een vanillevla over gieten.

620. Rijstrand met abrikozen.

1 l melk, 200 g rijst, 100 g suiker, ½ stokje vanille of ½ citroenschil, 200 g abrikozen, 50 g suiker, wat sago.

Kook op de gewone wijze dikke rijstebrij (zie recept 577), maar laat er de vanille of citroenschil in meekoken. Voeg er, als de rijst bijna gaar is, de suiker bij, neem er voor het opdoen de vanille of citroenschil uit. Druk de rijstebrij zo stevig mogelijk in een rijstrand, die, wanneer hij warm gestort zal worden, met boter besmeerd moet worden, doch bij het koud storten met water omgespoeld wordt. Leg er de gestoofde abrikozen, die op de gewone wijze (zie recept 541) bereid zijn, in.

N.B. Bij gebrek aan een rijstrand, kan men de rijstebrij ook in een omgespoelde puddingvorm drukken en de abrikozen na het storten om de pudding heen leggen.

621. Rijstrand met pruimen.

1 l melk, 200 g rijst, 100 g suiker, ½ stokje vanille of ½ citroenschil, 300 g pruimen, 50 g suiker, wat sago.

Voor de bereiding zie rijstrand met abrikozen (zie vorig recept).

622. Melksoep.

1¼ l melk, schil van 2 citroenen, 40 g bloem, 80 g suiker, 2 eieren.

Breng 1¼ l melk langzaam aan de kook met de dun afgeschilde

schil van een citroen. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het met 30 g suiker, vorm er balletjes van en kook deze in de kokende melk even op. Neem ze er met een schuimspaan uit. Meng de bloem en de suiker met de overige melk langzamerhand aan tot een dun papje zonder klontjes. Giet dit roerende in de kokende melk en laat de soep roerende 10 minuten doorkoken. Giet hem dan voorzichtig bij de dooiers, die in de soepterrine geklopt zijn. Leg er de balletjes eiwit op en bestrooi deze met wat geraspte citroenschil.

623. Hazelnotenschoteltje.

8 grote beschuiten, 1/2 l melk, 3 eieren, 80 g suiker, 150 g ongepelde hazelnoten, boter, paneermeel.

Wrijf de beschuiten in de warme melk fijn. Roer de eierdooiers glad met de suiker, voeg er, flink roerende, de warme pap en de gepelde en geraspte of gemalen hazelnoten bij. Klop het eiwit stijf en meng het er luchtig door. Doe de massa in een vuurvast schoteltje. Strijk de bovenkant glad, strooi er een mengsel van paneermeel, fijne hazelnoten en suiker over, maak de rand van het schoteltje schoon en laat het in de oven lichtbruin worden en rijzen.

624. Schuimkop.

4 eiwitten, 200 g suiker, vanillesuiker.

Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het vlug met vanille en ± 175 g suiker en strijk het dadelijk over het een of ander schoteltje uit. Strooi er de overige suiker, die men in een vijzel fijngestampt of gemalen heeft, door een zeef overheen en laat het schoteltje in een zeer lauwe oven droog en bros worden (± 1 uur), maar zorg, dat het zo licht mogelijk van kleur blijft. Laat de ovendeur liefst open staan.

N.B. Schuimkop is behalve over broodschotel met amandelen of krenten en rozijnen, zeer goed te gebruiken voor appelmoes, rabarber, gestoofde abrikozen enz.

625. Turfjes met bessensapsaus.

8 sneetjes oud brood, 75 g boter of margarine, 3 1/2 dl bessensap, 3 dl water, 75 g suiker, 10 g sago, stukje pijpkaneel of citroenschil.

Bak de sneetjes brood, die van de korst ontdaan en gelijk gesneden zijn, in de bruin geworden boter of margarine aan beide kanten vlug bruin. Bereid de bessensapsaus op de gewone wijze zonder sago (zie recept 748) en week hierin de gebakken sneetjes brood, tot ze zacht geworden zijn. Stapel ze dan pyramidevormig op een

schotel, giet er de overblijvende saus, gebonden met sago, over en geef dit gerecht warm of koud of stapel de brosse gebakken turfjes op, na ze met wat suiker en kaneel te hebben bestrooid en geef er bessensapsaus apart bij.

N.B. Men kan de sneetjes in plaats van te bakken ook aan beide kanten bruin roosteren, zodat het gerecht minder vet wordt.

626. Beschuit met bessensapsaus.

8 grote beschuiten, 3 dl bessensap, 3 dl water, ± 75 g suiker, 10 g sago, stukje pijpkaneel of citroenschil.

Week de beschuiten één voor één in de bessensapsaus, zonder sago, die op de gewone wijze (zie recept 748) bereid is. Leg ze in een vlaschaal en giet er de overgebleven saus, met sago gebonden, over.

627. Drie in de pan.

250 g bloem, (1 ei), ± 3 dl lauwe melk, 15 g gist, 75 à 100 g krenten, rozijnen en sucade, 60 g reuzel, slaolie, boter of margarine, wat zout.

(Klop het ei), voeg bij de bloem zoveel lauwe melk tot het meel niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes, voeg er de overige lauwe melk, de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade, het zout en de met lauwe melk aangemengde gist bij. Laat het beslag op een lauwwarm plaatsje dichtgedekt een half uur à drie kwartier rijzen. Bak van het beslag met de reuzel, slaolie, de boter of margarine (of met half reuzel, half boter) ronde koekjes, lichtbruin en gaar. Probeer, of ze gaar zijn, door er met een stalen vork in te prikken, die er droog moet uitkomen. Geef ze met stroop of basterdsuiker.

N.B. Gebruik als krenten, rozijnen en sucade duur zijn, stukjes appel of snippertjes gedroogde en weer opgewelde sinaasappelschil in het beslag. Ook andere verse vruchten, kersen, pruimen enz. kunnen de plaats van rozijnen en krenten innemen. De gist in dit recept kan ook vervangen worden door bakpoeder, na het maken van het beslag moet het direct gebakken worden, anders gaat de rijskracht van het poeder verloren. In plaats van bloem en gist kan ook zelfrijzend bakmeel en koude melk gebruikt worden. Dit beslag behoeft ook niet te rijzen.

628. Gerezen pannekoeken (± 15).

400 g bloem of pannekoekenmeel, ± 3/4 l melk met heet water, 15 g gist, 75 g reuzel, slaolie of margarine, wat zout.

Doe zoveel lauwe vloeistof bij de bloem, dat het meel niet meer

stuift en roer uit dit beslag de klontjes. Voeg er langzamerhand de overige vloeistof bij en de met lauwe melk aangemengde gist. Laat het beslag op een lauw-warm plaatsje dichtgedekt 3 kwartier à 1 uur rijzen. Roer er het zout door. Maak zoveel reuzel, slaolie of margarine heet in de koekepan, dat de bodem juist vet genoeg is, giet hierop zoveel beslag, dat de bodem goed bedekt is en bak de pannekoek op een tamelijk flink vuur aan beide zijden lichtbruin en gaar. Geef ze met basterdsuiker of stroop.

N.B. Ook pannekoeken kunnen gemaakt worden met zelfrijzend bakmeel in plaats van met bloem en gist. Direct na het mengen moet er gebakken worden. Toevoeging van ei verbetert smaak en kleur.

629. Spekpannekoeken.

400 g bloem, $^3/_4$ l lauwe melk (ev. met water), 15 g gist, 100 g vet gerookt spek, wat zout.

Bereid het beslag op de wijze als voor gerezen pannekoeken (zie vorig recept) is aangegeven. Was het spek met lauw water af of schrap het af, snijd er het zwoord zo dun mogelijk af en snijd het spek in dunne plakjes. Bak 3 à 4 plakjes spek in de koekepan uit, tot de bodem van de pan vet genoeg is. Giet er zoveel beslag op, dat een vrij dikke koek gevormd wordt en dat de stukjes spek er niet uit kunnen vallen. Bak de pannekoek aan beide kanten lichtbruin en gaar. Dien spekpannekoeken met stroop of basterdsuiker.

N.B. Zie onder recept 628. Bak, wanneer er véél gebakken moet worden, liever eerst al het spek uit en houd het warm in een steelpannetje of emaille schaaltje. Gebruik voor elke pannekoek telkens zoveel spek en spekvet als nodig is. Het bakken gaat op deze wijze vlugger.

630. Broeder.

400 g bloem, ± $4^1/_2$ dl lauwe melk, 30 g gist, 200 g krenten, rozijnen en sucade, (2 eieren), wat zout, 20 g reuzel of rundvet.

Meng de bloem met zoveel lauwe melk aan, dat het meel niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes, voeg er de overige melk, het zout, de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade en de met lauwe melk aangemengde gist bij (desverkiezende ook de geklopte eieren). Laat het beslag op een lauw-warme plaats dichtgedekt 3 kwartier à 1 uur rijzen. Laat in een ijzeren potje de reuzel of het rundvet smelten, en besmeer er de zijkanten mee. Doe het beslag er in en laat de broeder in een matig warme oven lichtbruin en gaar bakken (± 1 uur). Leg er zo nodig een deksel op. Zie, of hij gaar is door

er met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen. Geef dit gerecht met boter en suiker of stroopsaus.

N.B. Men kan het beslag ook laten rijzen in het vetgemaakte ijzeren pannetje ($^3/_4$ uur) en het daarna bakken.

631. Poffertjes.

250 g bloem, ± 3 dl lauwe melk, 10 g gist, (100 g krenten, rozijnen en sucade), 125 g boter, margarine of 100 g reuzel, wat zout, 1 ei.

Meng de bloem met zoveel lauwe melk aan, dat ze niet meer stuift, roer uit dit beslag de klontjes, voeg er de overige lauwe melk, het geklopte ei en de aangemengde gist bij en desverkiezende de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn en de gesnipperde sucade. Laat het beslag op een lauw-warme plaats dichtgedekt 3 kwartier à 1 uur rijzen. Voeg er dan het zout bij en bak er met de reuzel, de boter of margarine in de poffertjespan vlug poffertjes van. Bestrooi ze warm met gestampte suiker en leg in het midden van elk bord poffertjes een klontje boter of margarine.

N.B. Zie noot onder recept 628. In originele kermispoffertjes worden geen krenten enz. gedaan.

632. Appelbeignets (30 stuks).

250 g bloem, 3 à 3$^1/_2$ dl bier of spuitwater, wat zout, 6 zure appelen (goudreinetten of bellefleurs), frituurvet.

Maak het frituurvet heet in een diep ijzeren potje. Boor en schil de appelen, snijd ze in niet te dikke plakken. Meng de bloem met wat bier of spuitwater en het zout vlug aan, roer er de klontjes uit en voeg er zoveel bier of spuitwater bij, dat het beslag de vereiste dikte heeft verkregen. Wentel er enige schijfjes appel in, leg die in het hete vet en bak de appelbeignets lichtbruin en gaar. Neem ze met een lardeernaald of breinaald uit het vet. Laat ze op grauw papier flink uitdruipen, bestrooi ze met poedersuiker en dien ze warm op.

N.B. Wanneer er onder het bakken geen gaatje in de beignets komt, is het beslag nog te dik en moet er dus wat bier of spuitwater bijgevoegd worden. In plaats van bloem en bier of spuitwater kan zelfrijzend bakmeel en als vocht melk gebruikt worden of bloem, melk en gist voor een gistbeslag.

633. Bananenbeignets (24 stuks).

250 g bloem, 6 rijpe bananen, 3 à 3$^1/_2$ dl bier of spuitwater, wat zout, frituurvet.

Maak het frituurvet heet. Snijd de bananen, na ze geschild en gehalveerd te hebben, in stukjes. Bereid het beslag als dat voor appelbeignets. Wentel er enige stukjes banaan in, leg die in het hete vet en bak ze lichtbruin en gaar. Laat ze op grauw papier flink uitdruipen. Bestrooi ze met wat poedersuiker en dien ze warm op. Geef er desverkiezende frambozensaus bij.

Zie noot onder vorig recept.

634. Abrikozenbeignets (± 35 stuks).

250 g bloem, wat zout, 3 à 3½ dl lauwe melk, 20 g gist, ± 400 g abrikozen, ± 60 g suiker, frituurvet.

Meng de bloem met zoveel lauwe melk aan, dat ze niet meer stuift, roer uit dit beslag de klontjes, voeg er de overige melk, het zout en de aangemengde gist bij en laat het dichtgedekt rijzen (± 3 kwartier à 1 uur).

Week de abrikozen, na ze gewassen te hebben, gedurende 24 uur in koud water, kook ze hierin gedurende 5 minuten op, laat ze op een vergiet uitdruipen en bestrooi ze met de suiker, die er in moet trekken, terwijl de abrikozen warm zijn. Behandel de beignets verder als voor appelbeignets staat aangegeven.

Zie noot onder recept 632.

635. Oliebollen.

½ kg bloem, 30 g gist, ½ l lauwe melk, 35 g boter of margarine, 35 g suiker, 75 g krenten, rozijnen en sucade, 15 g snippers, wat citroensap en geraspte citroenschil, 1 zure appel, 1 ei, 10 g zout, frituurvet.

Voeg bij de bloem zoveel lauwe melk, dat ze niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes. Voeg er de overige melk, het zout, de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade, zure appelen, de weke boter of margarine, snippers, desverkiezende wat citroensap en geraspte citroenschil bij. Meng de gist met wat lauwe melk of suiker aan, voeg ze bij het beslag en laat dit dichtgedekt op een lauw-warme plaats 3 kwartier à 1 uur rijzen. Maak in die tussentijd frituurvet heet in een ijzeren potje. Doe er het beslag bij kleine hoeveelheden met behulp van twee lepels in en bak de bollen lichtbruin en gaar (± 5 à 7 minuten). Probeer of ze gaar zijn, door er met een breinaald in te steken, die er droog moet uitkomen. Laat de bollen op grauw papier flink uitdruipen, bestrooi ze daarna met poedersuiker.

N.B. Onder het bakken moet men zorgen, dat het vet niet te heet wordt, daar de bollen dan zouden branden.

Zie noot onder recept 627.

636. Smeerbollen.

400 g bloem, 30 g gist, ± 4½ dl lauwe melk, 150 g krenten, rozijnen en sucade.
15 g snippers, wat zout, wat citroensap en geraspte citroenschil, 3 zure appelen, reuzel.

Voor de bereiding zie oliebollen (vorig recept). Bak de bollen echter in hete reuzel bruin en gaar, laat ze op grauw papier flink uitdruipen en bestrooi ze met poedersuiker.

Zie noot onder recept 627.

637. Gebakken grutjes.

Snijd overgebleven karnemelk met boekweitgort in niet te dikke plakken en bak die in reuzel, frituurvet of slaolie in de koekepan aan beide kanten lichtbruin. Zorg, dat het vet niet al te heet is, daar de grutjes dan vastkleven en branden. Geef ze met stroop of basterdsuiker.

N.B. Men kan desverkiezende de grutjes eerst door wat bloem wentelen om vastkleven te voorkomen.

638. Rijstkoekjes.

400 g gekookte rijst, 80 g bloem, 80 g suiker, 2 eieren, 80 g boter of margarine of ¾ dl slaolie, uitgeschrapte vanille of geraspte citroenschil of fijne kaneel, (wat melk).

Roer de eierdooiers glad met de suiker, voeg er de bloem, het smaakje en de gekookte rijst bij. Meng er dan zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit en als het beslag nog te dik is, wat melk door. Bak van dit beslag in de koekepan met boter, margarine of slaolie, kleine, ronde koekjes, op een zacht vuur, lichtbruin en gaar.
Geef ze bestrooid met wat gestampte suiker of poedersuiker.

N.B. In plaats van kleine koekjes kan men van dit beslag ook 2 of 3 grote koeken bakken, in welk geval het gerecht „rijstomelet" genoemd wordt.

639. Wentelteefjes.

12 kleine sneetjes oud brood zonder korst, 2 eieren, 4 dl melk, 40 g suiker, 75 g boter of margarine, wat fijne kaneel, geraspte citroenschil of uitgeschrapte vanille.

Klop de eieren met de suiker en het smaakje. Voeg er de lauwe melk bij en week in dit sausje de sneetjes brood, die van de korst ontdaan en gelijk gesneden zijn, Zorg, dat de sneetjes, hoewel volkomen doorweekt, niet breken. Laat ze op een bord even uitlekken en bak de wentelteefjes in de lichtbruin geworden boter of mar-

garine aan beide kanten bruin. Bestrooi ze met wat gestampte suiker of poedersuiker.

640. Wentelteefjes van beschuit.

12 kleine, ronde beschuiten, 2 eieren, 4 dl melk, 40 g suiker, 60 g boter of margarine, wat fijne kaneel, geraspte citroenschil of uitgeschrapte vanille.

Bereid de wentelteefjes, zoals in het vorige recept beschreven is, maar week de beschuiten kort, daar ze spoedig breken.

641. Havermoutkoekjes.

150 g havermout, 3 dl water, 50 g bloem, wat zout, 50 g suiker, 75 g boter of margarine, fijne kaneel of geraspte citroenschil.

Week de havermout ± 1 uur in het water, voeg er de bloem, de suiker, het smaakje en zo nodig nog wat water bij, tot het een vrij dikke massa is. Maak de boter of margarine warm in de koekepan. Bak van dit beslag kleine ronde koekjes lichtbruin en gaar op een zacht vuur. Geef ze warm met bruine suiker.

N.B. Men kan desverkiezende 1 à 2 eieren toevoegen en wat meer bloem.

642. Appelkoekjes (30 stuks).

125 g bloem, 1 theelepel bakpoeder, 2 eieren, 1 dl melk, wat zout, 5 à 6 zure appelen, 1/2 dl rum, 20 g suiker, ± 80 g frituurvet of 3/4 dl slaolie.

Boor de appelen, schil ze, snijd ze in schijven en week ze desverkiezende in de rum, die met de suiker vermengd is. Roer het meel met het bakpoeder, de eierdooiers, wat zout en langzamerhand al de melk door elkaar, tot een glad beslag zonder klontjes verkregen is. Vermeng dit zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Dompel enige schijfjes appel in dit beslag en bak ze met het frituurvet of de slaolie in de koekepan lichtbruin en gaar. Bestrooi ze met suiker, die met wat fijne kaneel is vermengd en dien ze zo warm mogelijk op.

643. Flensjes (24 stuks).

3 eieren of 1 ei, wat zout, 120 g of 150 g bloem, 1/2 l melk, 80 g boter of margarine.

1E MANIER. Klop de eieren met het zout, voeg er de bloem bij (bij gebruik van 1 ei óók 1 dl melk) en roer uit dit beslag met een houten lepel of een garde de klontjes. Voeg er langzamerhand

de melk bij. Smelt wat boter of margarine in de koekepan of maak wat slaolie warm, giet hierop een weinig beslag, maar laat het zo dun mogelijk uitlopen. Bak het flensje aan één kant lichtbruin en gaar op een vrij warm vuur, rol het met 2 vorken op. Leg de flensjes kruisgewijs op een schotel, strooi over elke laag wat poedersuiker of gestampte witte suiker.

2E MANIER. Bereid het beslag, zoals hierboven is aangegeven en bak de flensjes op dezelfde wijze. Rol ze niet op, maar leg ze op een ronde schotel, waarop een omgekeerd bordje, met de gebakken kant naar beneden. Strijk over elk flensje wat appelmoes, rabarbermoes, jam of roomvla. Leg het laatste flensje met de gebakken kant naar boven, strooi er wat poedersuiker over en snijd de aldus verkregen flensjestaart in punten.

3E MANIER. Bereid het beslag, zoals hierboven is aangegeven, maar neem wat meer bloem. Bak de flensjes aan beide kanten lichtbruin en geef ze met gestampte suiker.

644. Eierpannekoeken (± 8 stuks).

250 g bloem, 3 à 4 eieren, wat zout, 1/2 l melk, 80 à 100 g boter of margarine.

Klop de eieren met het zout. Voeg er de bloem en zoveel melk bij, tot het meel niet meer stuift. Roer de klontjes uit het beslag en giet er de overige melk bij. Smelt wat boter in de koekepan, giet er een lepel beslag in en keer de pannekoek om, zodra hij van onderen droog geworden is. Giet er wat gesmolten boter of margarine onder en bak de pannekoek, telkens omkerend en een klein klontje boter toevoegend, aan beide kanten goudgeel en gaar. Geef ze met witte suiker.

645. Krentenpannekoekjes.

1 ei, 175 g bloem, 1/2 l melk, wat zout, 80 à 100 g boter of margarine, 100 g krenten.

Bereid het beslag op de wijze als voor flensjes aangegeven is (recept 643). Roer er de met lauw water afgewassen krenten, die van de steeltjes ontdaan zijn, door en bak er met de boter of margarine dunne pannekoekjes van, aan beide kanten lichtbruin en gaar. Geef ze met basterdsuiker.

N.B. Maak deze pannekoekjes niet te dun, want dan branden de krenten.

646. Kersenpannekoekjes.

1 ei, 175 g bloem, 1/2 l melk, wat zout, 80 à 100 g boter of margarine, 50 kersen.

Bereid het beslag op dezelfde wijze als voor flensjes (recept 643) aangegeven is. Smelt wat boter of margarine in de koekepan, giet er een paar lepels beslag op, leg er dadelijk enige in vieren verdeelde kersen, die van pitten en stelen ontdaan zijn, op. Druk ze in het beslag en bedek ze met wat beslag. Bak de pannekoekjes aan beide kanten lichtbruin en gaar. Geef ze met poedersuiker.

N.B. Zie de noot onder het vorige recept.

647. Gevulde beschuitbollen.

8 beschuitbollen of andere kleine broodjes, ± 8 kleine zure appelen, 50 à 60 g suiker, 25 g krenten, fijne kaneel, 40 à 50 g boter of margarine.

Kook op de gewone wijze appelmoes, vermeng het met 35 à 40 g van de suiker en de goed gewassen krenten. Snijd de beschuitbollen middendoor, hol ze uit, vul ze met appelmoes en druk de heide helften stevig op elkaar. Besmeer de bollen aan de buitenkant met gesmolten boter of margarine. Rol ze door de rest van de suiker, die met wat fijne kaneel vermengd is, leg ze op een bakblik en laat ze in een matig warme oven warm en knappend worden.

648. Beschuitkoek.

4 grote beschuiten, 3 eieren, 1/4 l melk, 40 g suiker, 1/2 stokje vanille, 40 g boter of margarine, (rum).

Klop de eieren met de suiker en het vanillemerg, voeg er langzamerhand de lauwe melk bij. Smelt wat boter of margarine in een grote koekepan, leg hierin de beschuiten, giet er een groot gedeelte van het sausje bij en bak de koek op een zacht vuur aan de onderkant lichtbruin. Voeg af en toe wat van de rest van de vloeistof toe tot alles in de beschuiten is verdwenen. Keer hem op een met boter besmeerd deksel om, laat hem van het deksel in de pan glijden en bak de andere kant lichtbruin. Strooi wat poedersuiker over de koek en giet er desverkiezende wat rum over.

649. Roomstruif of vierstruif.

4 eieren, 4 lepels bloem (± 45 g), 4 lepels suiker (± 60 g), 4 lepels boter of margarine (± 70 g), 1/4 l melk, het merg van 1 stokje vanille.

Roer de eierdooiers glad met de suiker en het vanillemerg. Voeg er langzamerhand de gezeefde bloem, de gesmolten boter of margarine en de melk bij. Zorg dat het beslag volkomen glad wordt. Klop het eiwit zeer stijf en meng het beslag al kloppende door het eiwit. Laat een heel klein beetje boter of margarine in de koeke-

pan smelten en giet hierin $^1/_4$ deel van het beslag. Laat de koek op een zéér zacht vuur aan één kant gaar en goudbruin bakken. Bak zo ook het overige deeg en leg de eerste drie koeken met de gebakken kant op de ongebakken (romige) zijde. Draai de laatste koek om, zodat de bruine kant boven komt. Bestrooi de roomstruif met poedersuiker en dien hem direct op.

N.B. Dit recept is het dunste van de gebruikte roomstruif-recepten en geeft het meeste de indruk van een laag room tussen de koeken. Het is echter ook het moeilijkste te bakken.

Men kan er méér vloeistof en méér bloem in doen, maar dan gaat de koek ook meer op luchtige pannekoek gelijken en is geen *vier*struif en soms ook geen *room*struif meer.

650. Griesmeelkransjes (15 stuks).

$^1/_2$ l melk, 135 g griesmeel, $^1/_4$ stokje vanille of $^1/_2$ citroenschil, 75 g suiker, 60 g boter of margarine, 5 eierdooiers, wat Franse vruchtjes of marmelade, frituurvet.

Bereid op de gewone wijze griesmeelpap, doch voeg er de boter bij. Neem er het smaakje uit, roer er van het vuur één voor één de eierdooiers door. Spreid het deeg op een besmeerde plaat tot $^1/_2$ cm dikte uit. Steek er met een besmeerde ring cirkels van, maak in het midden der cirkels een rond gaatje (b.v. met een appelboor). Neem de kransjes met een scherp, dun mes van de plaat af, bak ze in heet frituurvet bruin. Laat ze op poreus papier flink uitdruipen. Bestrooi ze met poedersuiker, en leg op elk gaatje een Frans vruchtje of wat marmelade.

651. Rijstperen (6 à 8 stuks).

100 à 150 g rijstmeel, $^1/_2$ l melk, $^1/_4$ stokje vanille, 2 eieren, wat marmelade, krenten, sucade, frituurvet.

Kook de pap op dezelfde wijze als griesmeelpap. Neem er de vanille uit en vermeng het deeg van het vuur met de eierdooiers. Vorm er peren van, in welker midden men wat marmelade legt. Paneer de peren dubbel (gebruik daarvoor de eiwitten), steek aan de punt een steeltje van sucade, aan het andere einde een krent (of rozijn). Bak de peren in heet frituurvet bruin. Laat ze op poreus papier flink uitdruipen, bestrooi ze met poedersuiker of geef er desverkiezende een saus bij van marmelade, vermengd met wat heet water.

N.B. In plaats van rijstmeel kan men ook griesmeel gebruiken.

652. Gebraden appelen.

8 zure appelen, 100 g suiker, 2 theelepels fijne kaneel, 40 g boter of margarine, $^1/_2$ dl water, 50 g rozijnen, wat gemalen cocos.

Boor de appelen, schil ze en leg ze met het gaatje naar boven in een vuurvast schoteltje. Vermeng de suiker met de fijne kaneel en vul de appelen met dit mengsel en de goed gewassen rozijnen. Leg op elke appel een klontje boter of margarine. Doe het water in het schoteltje en laat de appelen in een matig warme oven gaar worden (± 20 à 30 minuten), maar zorg, dat ze niet stuk gaan. Bedruip ze van tijd tot tijd met het vocht. Bestrooi ze tegen het einde met wat gemalen cocos.

653. Appelschoteltje.

10 goudreinetten, ± 2 dl Rijnwijn, 100 g suiker, 40 g boter of margarine, wat fijne kaneel en gehakte snippers of wat marmelade.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er wat marmelade of wat fijne kaneel en gehakte snippers en 25 g suiker bij. Snijd de geschilde appelen, die zorgvuldig van de bruine plekjes ontdaan zijn, in tweeën. Haal er de klokhuizen uit, geef op de oppervlakte ondiepe, ruitvormige insnijdingen en vul de appelen met een weinig van het mengsel. Leg ze in een vuurvaste schotel, giet er de wijn, waarin de overige suiker opgelost is, over en laat de appelen dichtgedekt in een matig warme oven gaar worden (20 à 30 minuten), maar zorg, dat ze in hun geheel blijven.

654. Peren met caramel en gebrande amandeltjes.

8 mooie kleine en gave handperen, 1/4 l water, 100 g suiker, het sap van 1 citroen en een stukje citroenschil, ± 50 g geschaafde gebruinde amandeltjes, 100 g suiker voor caramel.

Schil de peren, laat de steeltjes er aan. Smoor ze voorzichtig gaar in water met suiker, citroenschil en citroensap. Laat ze uitlekken en zet ze in een diepe schotel.

Maak caramel van de 100 g suiker (zie caramelvla recept 680) en giet ze, als ze goudbruin is over de peren. Bestrooi ze dadelijk met de geschaafde amandelen. Laat het perennat met de caramel die in de pan is achtergebleven, even opkoken, zeef het vocht en geef het als saus bij de peren.

KOUDE NAGERECHTEN

655. Hangop.

4 l karnemelk, 4 grote beschuiten, bruine suiker, (wat melk of room).

Leg in een vergiet een in schoon water uitgespoelde doek, zet hem in een diepe kom en giet de karnemelk er in. Laat het waterachtige deel van de karnemelk weglopen. Schep van tijd tot tijd het dikke

gedeelte uit de doek en ga zo voort, tot de hangop volkomen uitgelekt is. Klop de hangop glad en roer, indien de hangop te zuur is, er wat melk of room door. Dien hem met bruine suiker en beschuiten of met cornflakes.

656. Dikke melk (oud recept).

3 dl dikke melk, wat room.

Doe de dikgeworden melk in een kussensloop, hang het sloop op en plaats er een schaal onder om het waterachtige vocht op te vangen. Neem de massa, zodra al het water er uitgelopen is, uit het sloop. Vermeng hem naar smaak met wat zoete room en geef hem met suiker en kaneel.

N.B. Men kan dikke melk ook laten uitlekken als voor hangop is beschreven.

657. Vanillevla.

3/4 l melk, 50 g suiker, 1/2 stokje vanille, 30 g maïzena Duryea, 1 à 2 eieren.

Klop de eieren met de suiker en roer er de maïzena door. Breng de melk met de vanille langzaam aan de kook. Voeg warme melk, flink roerende, bij de aangemengde maïzena, tot de eieren verwarmd zijn. Giet dan alles in de pan terug en laat de vla op een niet te fel vuur, flink roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Verwijder de vanille. Roer onder het afkoelen van tijd tot tijd om te voorkomen dat zich een vlies vormt.

N.B. Men kan het eiwit ook stijfgeklopt door de vla roeren of er deze mee garneren. In dit geval neemt men 10 g maïzena meer. In plaats van een vanillestokje kan vanillesuiker worden gebruikt.

658. Custardvla.

3/4 l melk, 50 g suiker, 30 g custard.

Roer de custard met de suiker door elkaar en meng deze met een deel van de koude melk aan tot een glad papje zonder klontjes. Breng de rest van de melk aan de kook en giet het gladde papje, al roerende, in de bijna kokende vloeistof. Laat de vla, roerende, twee minuten doorkoken op zacht vuur. Laat hem, af en toe roerend, om te voorkomen dat er een vlies gevormd wordt, bekoelen.

659. Vanillevla met bitterkoekjes.

8 bitterkoekjes (± 100 g), 1/2 l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, 1/2 stokje vanille of 1 zakje vanillesuiker, wat jam of marmelade.

Bitterballen. Cocktailkersen en olijven in citroenen geprikt. Borrelworstjes, tomatenketchup. Pommes chips. Schotel met: stukjes meloen waartussen kwark of zure room, gevulde tomaatjes. Frituurtjes met champignonsla. Schotel met: opgerolde geroosterde bacon in gemarineerde bloemkool, gemarineerde champignons, olijven, zoute noten, gevulde soesjes, zoute koekjes. Schotel met: gegarneerde sandwiches (radijs, komkommer, garnalen, dille, zalm enz.). Zie hoofdstuk voorgerechten en borrelhapjes.

MARTINI DRY

1/3 droge vermouth, 2/3 gin, 1 olijf.

MANHATTAN

1 à 2 droppels angustora, 1/3 zoete vermouth, 2/3 whisky, 1 cocktailkers.

BRONX

1/6 sinaasappelsap, 1/6 zoete vermouth, 1/6 droge vermouth, 1/2 gin.

BACARDI

1/4 citroensap, 1/4 grenadine stroop, 1/2 bacardi rum, suiker naar smaak.

CHAMPAGNE COCKTAIL

1 suikerklontje, 2 droppels angustora, champagne, stukje citroenschil, ijs.

POUSSE CAFÉ

1/4 grenadine, 1/4 groene curaçao, 1/4 cointreau, 1/4 cognac. Voorzichtig op elkaar schenken.

ANGELS KISS

2/3 crême de cacao, 1/3 dikke room, cocktailkers.

WHISKY SOUR

sap van 1/2 citroen, 1 theelepel poedersuiker, 1/2 dl whisky (rye), sodawater, 1 schijfje citroen, cocktailkers.

TOM COLLINS

sap van 1 citroen, 1 theelepel poedersuiker, 3/4 dl gin, sodawater, 1 schijfje sinaasappel, 1 schijfje citroen, stukjes ijs, cocktailkers.

SHERRY COBBLER

sap van 1/2 citroen, 1 theelepel poedersuiker, 1 schijfje sinaasappel, 1 schijfje citroen, 1 dl sherry, sodawater, 1 cocktailkers, stukjes ijs.

G
F

sa
1 c
2 the
poeder
1/2
soda
1
c

Roer maïzena, suiker, ei en wat melk tot een gladde pap. Breng de melk met de vanille langzaam aan de kook. Week er, als hij lauw geworden is, de bitterkoekjes in, maar zorg, dat deze niet kruimelen. Neem ze er met een schuimspaan uit, leg ze in een vlaschaal en besmeer ze met wat jam of marmelade. Vul de melk weer aan tot $^1/_2$ l. Voeg hete melk, flink roerende, bij de aangemengde maïzena, tot het ei verwarmd is. Giet dan alles in de pan terug en laat de vla op een niet te fel vuur, flink roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Laat hem dan, af en toe roerende om te voorkomen dat zich een vlies vormt, bekoelen, giet hem over de bitterkoekjes, na er de vanille uit verwijderd te hebben.

N.B. In plaats van in melk kan men de bitterkoekjes ook weken in wat rum, cognac of marasquin. Ook vruchtensap en verdunde limonade kan dienst doen.

660. Vanillevla met biscuits.

50 g boudoirs (± 8 stuks), $^1/_2$ l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, $^1/_2$ stokje vanille of 1 zakje vanillesuiker, wat jam of marmelade.

Bereid de vla als in het vorige recept.

661. Vanillevla met gedroogde abrikozen.

$^1/_2$ l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, $^1/_2$ stokje vanille of 1 zakje vanillesuiker, 100 g gedroogde abrikozen, 50 g suiker, wat sago.

Kook de abrikozen op de wijze als in recept 541 beschreven is. Leg ze onder in de vlaschaal en laat ze bekoelen. Bereid de vanillevla, zoals in recept 657 beschreven is. Neem er de vanille uit, laat hem, af en toe roerende om te voorkomen dat zich een vlies vormt, bekoelen en giet hem over de abrikozen.

662. Vanillevla met aardbeien.

$^1/_2$ l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, $^1/_2$ stokje vanille of vanillesuiker, 250 tot 400 g aardbeien, ± 40 g suiker.

Pluk steeltjes en kroonblaadjes van de aardbeien, was ze, laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen. Houd enkele aardbeien achter, bestrooi ze met wat suiker. Leg de andere vruchten onder in de vlaschaal en bestrooi ze met de suiker (meer of minder, naarmate de aardbeien meer of minder zoet zijn). Bereid de vanillevla, zoals in recept 657 beschreven is. Neem er de vanille uit, laat hem, af en toe roerende, om te voorkomen dat zich een vlies vormt, bekoelen en giet hem over de aardbeien. Garneer de vla met de achtergehouden vruchten.

663. Vanillevla met frambozen.

1/2 l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 250 g frambozen, 40 g suiker, een paar droppels citroensap.

Zoek de frambozen uit, was ze, laat ze in een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen. Houd enkele frambozen achter, bestrooi de andere met suiker, leg ze onder in de vlaschaal en bedroppel ze met wat citroensap. Bereid de vla, zoals in recept 657 beschreven is. Neem er de vanille uit, laat hem, af en toe roerende om te voorkomen, dat zich een vlies vormt, bekoelen en giet hem over de frambozen. Garneer de vla met de achtergehouden vruchten.

664. Vanillevla met appelmoes.

1/2 l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 500 g appelen, ± 50 g witte suiker, 1/2 dl water.

Maak op de bekende wijze (zie recept 531) appelmoes. Laat dit bekoelen en doe het moes in een vlaschaal. Giet daarop de afgekoelde vla, die bereid is als in recept 657.

N.B. Inplaats van appelmoes, kan ook rabarbermoes (zie recept 532) of kruisbessenmoes gebruikt worden. Een variatie op dit gerecht maakt men door vruchtenmoes en vla, als beide koud zijn, dooréén te kloppen.

665. Vanillevla met sinaasappelen en bananen.

1/2 l melk, 40 g suiker, 20 g maïzena Duryea, 1 ei, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 2 sinaasappelen, 1 banaan, ± 60 g suiker.

Schil de sinaasappelen, ontdoe ze zorgvuldig van alle witte velletjes, snijd ze overdwars in schijven, verwijder zorgvuldig alle pitten en leg ze laag om laag met de suiker en de geschilde, in plakjes gesneden banaan, in de vlaschaal. Bedruip ze van tijd tot tijd met het vocht. Bereid de vla, zoals in recept 657 beschreven is. Neem er de vanille uit, laat hem, af en toe roerende om te voorkomen, dat zich een vlies vormt, bekoelen en giet hem over de vruchten.

666. Stekelvarken.

3/4 l melk, 20 g maïzena Duryea, 50 g suiker, 4 eieren, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 75 g amandelen.

Meng de maïzena met de eierdooiers en het grootste deel van de suiker aan. Voeg er zoveel van de koude melk bij, dat een vrij dun papje verkregen is. Breng de overige melk met de vanille langzaam

aan de kook, giet er zoveel van bij de maïzena, dat de dooiers flink verwarmd zijn. Doe alles terug in de pan en laat de vla, flink roerende met een eierklopper, 3 à 4 minuten doorkoken. Laat hem, af en toe roerende, bekoelen en giet hem in een vlaschaal. Verwijder de vanille. Week de amandelen enige tijd in kokend water, pel ze en snijd ze overlangs door midden. Klop het eiwit stijf, roer er wat suiker door en garneer er de vla mee. Steek er de amandelen in.

N.B. Wanneer men het eiwit stevig wil houden, ook al staat het enige uren, dan kan men het, stijfgeklopt, even op de kokende melk laten meekoken.

667. Chocoladevla.

3/4 l melk, 35 g Blooker's cacao, 40 g maïzena Duryea, 60 à 80 g suiker, (1/4 stokje vanille), desverkiezende 1 eiwit of kleine schuimpjes.

Breng 6 1/2 dl melk (met de vanille) langzaam aan de kook. Roer de cacao met de maïzena en de suiker door elkaar, meng ze met de overige melk tot een dun papje zonder klontjes aan. Giet dit, flink roerende, in de bijna kokende melk en laat de vla, roerende, 3 à 4 minuten doorkoken. Laat de vla af en toe roerende bekoelen, verwijder de vanille en giet de vla in een vlaschaal. Garneer desverkiezende de vla met het stijfgeklopte eiwit, waardoor wat suiker geroerd is of met kleine schuimpjes.

Zie afbeelding.

668. Kaapse wolken.

3/4 l melk, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 60 g suiker, 2 eieren, 25 g maïzena Duryea, wat poedersuiker, rode suiker.

Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, roer er wat poedersuiker door, vorm er met 2 lepels balletjes van en kook deze in de kokende melk even op. Neem ze met een schuimspaan uit de melk. Voeg de geklopte dooiers bij de maïzena, roer uit deze massa de klontjes en vermeng hem voorzichtig, flink roerende, met zoveel kokende melk, tot de eierdooiers flink verwarmd zijn. Giet dan alles terug in de pan, voeg er de suiker bij en laat de vla, roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Neem er de vanille uit, roer van tijd tot tijd in de vla om te voorkomen, dat een vlies gevormd wordt. Doe de vla in een platte vlaschaal, leg er eiwitballetjes op en bestrooi deze met wat rode suiker.

669. Sinaasappelcrème.

1/2 l melk, 4 sinaasappelen (± 2 dl sap), 2 eieren, 75 g suiker, 25 g maïzena Duryea.

Roer de eierdooiers glad met de suiker en de maïzena. Voeg er de geraspte schil van één sinaasappel en de melk bij en breng de vla, flink roerende, aan de kook. Laat hem roerende 3 à 4 minuten doorkoken, vermeng hem met sinaasappelsap en het stijfgeklopte eiwit of spuit er dit na bekoeling als garnering op. Dien er biscuits bij.

670. Sinaasappel- en bananenvla.

4 sinaasappelen, 4 bananen, 60 g suiker, 1/2 l vanillevla.

Schil de sinaasappelen, verwijder zorgvuldig de witte velletjes, snijd ze overdwars in schijven en haal er de pitten uit. Schil de bananen, snijd deze eveneens in schijfjes en leg de vruchten laag om laag met de suiker in een vlaschaal. Bereid op de gewone wijze vanillevla (recept 657). Neem er de vanille uit, laat de vla, af en toe roerende om te voorkomen, dat een vlies gevormd wordt, bekoelen en giet hem over de vruchten.

N.B. In plaats van vanillevla kan men over de vruchten ook geklopte room, met wat poedersuiker vermengd, gieten.

671. Rabarbervla.

± 4 stelen rabarber, 2 à 3 eieren, 100 à 125 g suiker, ± 8 g maïzena Duryea.

(Schil de rabarber), was hem, snijd hem in blokjes. Laat deze, af en toe roerende of schuddende, vlug gaar koken en vermeng ze met de suiker. Roer de maïzena glad met de eierdooiers, voeg er zoveel rabarber bij, dat de dooiers flink verwarmd zijn, giet ze in de pan terug en laat de massa onder flink roeren 3 à 4 minuten doorkoken. Vermeng deze na bekoeling met het stijfgeklopte eiwit en presenteer er biscuits bij.

672. Oeufs au caramel.

4 eieren, 4 à 5 dl melk, 1 stokje vanille of vanillesuiker, 80 g basterdsuiker. Voor het voeren der kopjes ± 200 g suiker.

Klop de eieren met de suiker en het vanillemerg. Voeg er de koude melk bij (voor kleine eieren 4 dl, voor grote 5 dl).

Maak caramel van de overige suiker en laat deze in 4 kopjes of vormpjes zodanig rondlopen, dat bodem en zijkanten met een dun laagje bedekt zijn. Giet er dan door een zeef het eimengsel in en zet de kopjes in een pan met water, dat tegen de kook aangehouden wordt, tot het ei gestold is (± 3/4 à 1 uur); een mes moet er dan droog uitkomen. Stort de puddinkjes en geef ze warm of koud.

N.B. Men kan de koppen ook met boter besmeren, dus geen

caramel gebruiken, in welk geval het gerecht „custard” genoemd wordt. Wanneer vruchten en andere „vulling” in de custard wordt gedaan, moet men niet meer dan 4 dl melk nemen. In de pressure cooker vraagt dit gerecht niet meer dan 10 minuten.

673. Citroenvla (1e recept).

4 eierdooiers, 4 eiwitten, 80 g basterdsuiker, sap van ± 2 citroenen, met water tot 1/4 l aangevuld.

Roer de eierdooiers in een goed geëmailleerde pan volkomen glad met de suiker. Zet de pan au bain-marie en laat het mengsel onder voortdurend roeren gebonden worden. Neem dit mengsel op het juiste ogenblik van het vuur en laat het vooral niet aan de kook komen. Voeg er bij kleine hoeveelheden tegelijk het stijfgeklopte eiwit bij, en laat dit, flink kloppende, telkens binden. Neem de vla van het vuur, laat hem even bekoelen en meng er met een houten lepel het citroensap door. Dien hem dadelijk na bekoeling met biscuits.

674. Citroenvla (2e recept).

3 eieren, 100 g basterdsuiker, sap van 2 citroenen, 1 dl witte wijn.

Klop de eierdooiers, met de suiker in een goed geëmailleerde pan, tot ze dik, wit en luchtig geworden zijn. Voeg er dan langzamerhand de wijn en het citroensap bij en laat de massa au bain-marie flink roerende gebonden worden, doch niet koken. Vermeng deze van het vuur met het stijfgeklopte eiwit en dien hem met biscuits.

675. Bessenvla.

3 à 4 eieren, 2 dl bessensap, 1 stukje pijpkaneel, 75 g basterdsuiker.

Roer de eierdooiers zo lang met de suiker, tot ze dik, wit en luchtig geworden zijn. Voeg er dan bij kleine scheutjes tegelijk het vruchtensap bij, doe er de kaneel in en laat de vla, flink roerende, au bain-marie gebonden worden. Vermeng hem na bekoeling met het stijfgeklopte eiwit en dien er biscuits bij.

676. Haagse bluf.

1 dl bessen- of frambozensap, 100 g suiker, 1 eiwit.

Doe bessen- of frambozensap, suiker en het ongeklopte eiwit bij elkaar in een zeer diepe kom. Klop de massa ± 20 minuten met een goed gegalvaniseerde garde of met zilveren vorken tot hij stijf is.

N.B. Bij deze vla kan een droog biscuitje gepresenteerd worden.

677. Sinaasappelvla (1e recept).

Sap van 3 sinaasappelen ($1^1/_2$ à 2 dl), 3 eieren, geraspte schil van 1 sinaasappel, sap van $^1/_2$ citroen, $7^1/_2$ g maïzena Duryea, 50 à 60 g suiker.

Roer de eierdooiers zolang met de suiker, tot ze dik, wit en luchtig geworden zijn. Voeg er dan de geraspte sinaasappelschil, de maïzena en het vruchtensap, dat eerst gezeefd is, bij en laat de vla, flink roerende, 3 à 4 minuten au bain-marie koken. Vermeng hem vàn het vuur met het stijfgeklopte eiwit en dien hem dadelijk na bekoeling met biscuits.

678. Sinaasappelvla (2e recept).

Sap van 4 sinaasappelen en 1 citroen (± $2^1/_2$ dl), 8 g witte gelatine of poedergelatine, ± 100 à 125 g suiker, $^1/_4$ l slagroom.

Vermeng het gezeefde vruchtensap met de suiker en de gelatine, die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft. Maak het warm, tot suiker en gelatine opgelost zijn en laat het bekoelen. Klop de room stijf, roer er het mengsel door en dien de vla na bekoeling met biscuits.

N.B. Poedergelatine behoeft niet geweekt te worden.

679. Rijnwijnvla.

Sap van 2 citroenen, 2 dl Rijnwijn (of witte bessenwijn), 4 eieren, 75 g suiker.

Klop 2 hele eieren met 2 eierdooiers en de suiker, tot deze geheel fijngewreven is. Voeg er dan het citroensap en de wijn bij en laat de vla, flink kloppende, au bain-marie gebonden worden, maar zorg, dat hij niet kookt, daar de kans voor schiften dan groot wordt. Laat de vla bekoelen en garneer hem met het stijfgeklopte eiwit, waardoor men wat suiker geroerd heeft. Geef er biscuits bij.

680. Caramelvla (1e recept).

$^3/_4$ l melk, $^1/_2$ stokje vanille of vanillesuiker, 175 g suiker, 1 à 2 eieren, 25 à 30 g maïzena Duryea.

Laat de vanille in de melk aftrekken. Zet 150 g suiker op in een ijzeren pannetje met een eetlepel water. Laat de suiker op een klein vuur eerst oplossen en dan onder af en toe roeren bruin worden, doch niet branden. Giet er dan weer een lepel water bij en vervolgens de melk, waaruit de vanille is verwijderd. Laat de caramel geheel oplossen in de melk. Roer de eierdooiers met de maïzena en 25 gram suiker, zo nodig ook een paar lepels melk tot een gladde pap. Giet

de pap in de caramelmelk en laat de vla, roerende met een garde, doorkoken (3 à 4 minuten). Laat hem dan, af en toe roerende, bekoelen, vermeng hem met het stijfgeklopte eiwit en dien de vla in een vlaschaal op.

N.B. Men kan de vla ook *garneren* met het stijfgeklopte eiwit, waardoor dan wat gestampte suiker geroerd wordt.

681. Caramelvla (2e recept) (± 6 personen).

2½ dl room, 2½ dl melk, 5 eieren, ¼ stokje vanille, 125 g suiker.

Breng de melk met de room en de vanille langzaam aan de kook. Doe 100 g suiker in een vrij grote pan en maak daarvan caramel (zie vorig recept). Giet er dan langzaam, vàn het vuur maar toch in één scheut door, de kokende melk met room bij. Klop de eierdooiers met 25 g suiker, voeg er voorzichtig, steeds roerende, zoveel van de hete vloeistof bij, dat de eierdooiers flink verwarmd zijn. Giet ze dan in de pan terug en laat de vla, flink roerende met een garde, op het vuur gebonden worden, maar zorg, dat deze niet kookt, daar anders de kans voor schiften groter wordt. Laat hem bekoelen en vermeng hem even voor het opdoen met het stijfgeklopte eiwit. Geef er biscuits bij.

N.B. Men kan de vla ook garneren met een gedeelte van het stijfgeklopte eiwit, waardoor dan wat gestampte suiker geroerd wordt.

682. Koffie-crème (± 6 personen).

½ l slagroom, ± 3 eetlepels koffie-extract, ± 80 g poedersuiker of basterdsuiker.

Klop de room stijf, vermeng hem met de gezeefde poedersuiker of de basterdsuiker en het koffie-extract. Dien deze vla met biscuits of vul er zoete fritures (zie recept 810) mee.

683. Vruchtenschoteltje met beschuit en geslagen room.

250 g bessen, 250 g frambozen, 8 grote beschuiten, ± 100 g basterdsuiker, 75 g boter of margarine, ¼ l slagroom, 25 g poedersuiker.

Was de bessen, ris ze af; zoek de frambozen uit, was ze en laat ze met de bessen en een deel van de suiker vlug tot moes koken. Doe dit in een vuurvaste schotel. Stamp de beschuiten fijn, vermeng ze met de overige suiker en strooi ze over het vruchtenmoes. Leg er de boter of margarine in klontjes op en laat het schoteltje in een matig warme oven bruin worden. Laat het daarna bekoelen. Klop de room stijf, vermeng die met de gezeefde poedersuiker en leg hem op de schotel.

684. Gevulde meloen.

1 meloen, 4 mandarijnen, 3 schijven ananas, 2 peren, 10 abrikozen, 20 frambozen, 20 ontpitte kersen, 3 bananen, ± 100 g suiker (naar smaak).

Snijd op $^{2}/_{3}$ van de hoogte van de meloen een kap af. Verwijder het zaad en schep met een zilveren lepel het vruchtvlees uit de meloen. Verdeel dit in blokjes. Laat een deel van het vruchtvlees één uur staan, met de schijfjes mandarijn, de stukjes ananas, stukjes peer, de abrikozen, frambozen, kersen, schijfjes banaan en de suiker. Vul de uitgeholde meloen vóór het presenteren met het vruchtenmengsel en leg het uitgeholde kapje er op. Hierbij kan geslagen room gepresenteerd worden.

N.B. Vervang vruchten, die niet verkrijgbaar zijn, door andere, maar zorg dat er altijd een fris en een geurig soort bij is.

685. Sinaasappelschoteltje.

4 sinaasappelen, 100 g suiker, $^{1}/_{2}$ l melk, 15 g maïzena Duryea, 2 eieren, 30 g suiker, $^{1}/_{4}$ stokje vanille.

Schil de sinaasappelen, verwijder zorgvuldig alle witte velletjes en snijd ze overdwars in schijven. Leg deze, laag om laag met de suiker bestrooid, in een vuurvast schoteltje. Bereid op de gewone wijze vanillevla (recept 657), doch gebruik er alleen de eierdooiers in. Giet deze over de vruchten.

Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het met een paar lepels gezeefde poedersuiker en strijk of spuit het over het schoteltje. Laat het in een tamelijk lauwe oven droog worden, doch zorg, dat het zo licht mogelijk van kleur blijft ($^{1}/_{2}$ uur à 3 kwartier). Dien het schoteltje warm of koud.

686. Kastanjepurée met slagroom (6 personen).

500 g kastanjes, $2^{1}/_{2}$ à 3 dl melk, $^{1}/_{4}$ stokje vanille, 40 g boter of margarine, 60 g suiker, $2^{1}/_{2}$ dl slagroom, 2 eiwitten, 50 g poedersuiker of basterdsuiker, Franse vruchtjes.

Was de kastanjes, kruis ze diep in, zet ze op met zoveel kokend water, dat ze juist bedekt zijn en laat ze gedurende 10 minuten zachtjes koken. Pel ze bij 2 of 3 stuks tegelijk en doe ze in de melk, die met de vanille aan de kook gebracht is. Laat ze hierin op een zacht vuur gaar koken (± $^{1}/_{2}$ uur). Wrijf ze door een paardenharen zeef en vermeng deze purée met de boter en de suiker. Leg hem op een schotel en laat hem bekoelen. Klop de room met de gezeefde

poedersuiker of basterdsuiker stijf en vermeng deze met de stijfgeklopte eiwitten en het vanillemerg. Garneer er de purée mee. Leg er desverkiezende hier en daar een Frans vruchtje op of giet er wat tot caramel gebrande suiker over.

Regels bij het bereiden van koude puddingen

1°. Kies bij het bereiden van de pudding een vorm in verhouding tot de grootte van de pudding.

2°. Spoel de vorm in de meeste gevallen met koud water om, om het haken van de pudding bij het storten te voorkomen.

3°. Spoel de vorm voor schuimige puddingen (z.g. bavarois) met ongeklopt eiwit om. Zet de vorm dan omgekeerd neer om uitdrogen te voorkomen, terwijl men de pudding bereidt en om het overtollige eiwit te laten weglopen.

4°. Giet het mengsel voor puddingen, die door een zetmeelsoort gebonden worden, warm in de vorm, daar het anders niet meer het model van de vorm aanneemt.

5°. Laat het mengsel voor puddingen, bereid met gelatine, eerst geleiachtig worden en giet het daarna in de vorm, daar anders gevaar voor het zakken van de gelatine zou bestaan en een glimmend laagje op de pudding gevormd zou worden. In plaats van bladgelatine kan men ook zeer goed gebruik maken van poeder-gelatine, die uitstekend bindt, maar waarvan men iets minder moet gebruiken dan van blad-gelatine. Men lost deze gelatine het best op in heet water op de wasem van de ketel in een kopje of kommetje. Gelatinepuddingen zijn pas na ± 6 uur stijf, tenzij men over een koelkast beschikt.

6°. Laat de pudding volkomen koud worden, daar bij het half lauw storten gevaar voor inzakken bestaat.

7°. Stort de pudding op een met koud water afgespoelde schaal. Spoel echter de schaal voor puddingen door gelatine gebonden, met lauw water af, om de pudding, zo hij niet in het midden van de schaal ligt, toch gemakkelijk naar het midden te verschuiven. Puddingen met gelatine bereid die niet gemakkelijk uit de vorm glijden, worden even in heet water gehouden, om het buitenste laagje gelatine te laten smelten, waarna de pudding gemakkelijk uit de vorm zal komen.

8°. Geef bij een koude pudding een koude saus, maar bij een schuimige pudding (z.g. bavarois) geen saus, doch soms droge biscuits.

N.B. Bij gebrek aan een vorm kunnen ook theekopjes of kleine kommetjes gebruikt worden.

687. Griesmeelpudding (eenvoudige).

1 l melk, 90 g griesmeel, 75 g suiker, 1/4 stokje vanille of 1/2 citroenschil, wat zout.

Kook op de gewone wijze griesmeelpap (recept 601), maar laat er het smaakje in meetrekken. Neem er de vanille of citroenschil uit, voeg de suiker toe en giet de massa in een met koud water omgespoelde vorm. Laat de pudding koud en stijf worden.

Stort hem op een vochtige schotel en dien hem met een vruchtensapsaus of gestoofde vruchten.

688. Griesmeelpudding (met eieren).

3/4 l melk, 1/4 stokje vanille, vanillesuiker of schil van 1/2 citroen, 65 g suiker, 75 à 85 g griesmeel, 1 à 2 eieren, wat zout.

Kook op de gewone wijze griesmeelpap met de suiker en het smaakje, voeg deze, na er de vanille of citroenschil uitgenomen te hebben, flink roerende, bij de geklopte eierdooiers. Vermeng de massa zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit en giet hem in een met koud water omgespoelde vorm. Stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel en dien er vruchtensapsaus of gestoofde vruchten bij.

N.B. Bij gebruik van 1 ei neemt men 85 g griesmeel, van 2 eieren: 75 g griesmeel.

689. Griesmeelpudding (met eieren en amandelen).

3/4 l melk, 1/4 stokje vanille, vanillesuiker of schil van 1/2 citroen, 65 g suiker, 75 à 85 g griesmeel, 1 à 2 eieren, 40 g amandelen.

Bereid de pudding evenals griesmeelpudding met eieren (recept 688). Roer er de gepelde en gehakte amandelen tegelijk met het griesmeel en de suiker door. Vervang desverkiezende de amandelen door hazelnoten, of gebruik het griesmeel met amandeltjes, zoals het in de handel komt.

690. Bessensappudding met griesmeel.

7 1/2 dl bessensap, 2 1/2 dl water, 90 g griesmeel, 175 g suiker, stukje pijpkaneel of de schil van 1/2 citroen.

Breng het bessensap met het water en het smaakje aan de kook. Strooi er langzaam, steeds roerende, het griesmeel en de suiker in en laat de pudding roerende gaar koken (5 à 10 minuten). Neem er de pijpkaneel of citroenschil uit, giet de massa in een met koud water omgespoelde stenen vorm en laat hem koud en stijf worden. Stort de pudding op een vochtige schotel en dien hem met vanillesaus.

691. Gemalen rijstpudding.

1 l melk, 90 g gemalen rijst, 75 g suiker, 1/4 stokje vanille, vanillesuiker of 1/2 citroenschil.

Bereid de pudding als griesmeelpudding (recept 687). Evenals griesmeelpudding kan gemalen rijstpudding ook met eieren en amandelen bereid worden. Voor hoeveelheid en bereiding zie de recepten van griesmeelpudding.

692. Maïzenapudding.

1 l melk, 75 g maïzena Duryea, 80 g suiker, 1/2 stokje vanille, vanillesuiker of de schil van 1/2 citroen.

Bereid maïzenapap, zoals in recept 615 beschreven is, doch laat er het smaakje in meetrekken en voeg er de suiker bij. Neem er het smaakje uit en giet de puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien er een vruchtensapsaus of gestoofde vruchten bij.

693. Maïzenapudding met eieren.

3/4 l melk, 50 à 60 g maïzena Duryea, 1 à 2 eieren, 70 g suiker, 1/2 stokje vanille, vanillesuiker of de schil van 1/2 citroen.

Breng de melk langzaam aan de kook met het smaakje. Klop de eieren en meng hiermee de maïzena en de suiker aan tot een dun papje zonder klontjes. Voeg er zoveel van de kokende melk bij, dat de eieren flink verwarmd zijn. Giet dan alles in de pan terug en laat de massa, roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Neem er het smaakje uit, giet de pudding in een met koud water omgespoelde vorm en laat hem koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en dien er een vruchtensapsaus of gestoofde vruchten bij.

694. Chocoladepudding (met maïzena).

1 l melk, 75 g maïzena Duryea, 50 g Blooker's cacao, 100 g suiker, een half stokje vanille of vanillesuiker.

Roer de maïzena, de cacao en de suiker door elkaar en meng ze met een gedeelte van de koude melk aan tot een dun papje zonder klontjes. Breng de overige melk met de vanille langzaam aan de kook, giet er roerende het papje in en laat het mengsel, flink roerende, 3 à 4 minuten doorkoken. Neem er de vanille uit, giet de pudding in een met koud water omgespoelde vorm en laat hem koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en geef er vanillesaus bij.

695. Chocoladepudding (met gelatine).

3/4 l melk, 50 g Blooker's cacao, 120 g suiker, 25 g witte gelatine of poedergelatine, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker.

Meng de cacao en de suiker met wat koude melk dun aan. Breng de overige melk met de vanille langzaam aan de kook. Giet er roerende de aangemengde cacao in en laat de melk roerende 5 minuten doorkoken. Neem er de vanille uit. Week de gelatine gedurende 15 minuten in ruim koud water. (Poedergelatine behoeft niet geweekt te worden, maar kan dadelijk opgelost worden.) Knijp hem goed uit en doe hem van het vuur in de massa, die gekookt heeft. Roer van tijd tot tijd, tot de pudding geleiachtig begint te worden en doe hem dan in een met koud water omgespoelde vorm. Laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem dan op een vochtige schotel en dien de pudding met vanillesaus.

N.B. Na 6 uren is een gelatinepudding stijf.

696. Chocoladepudding (met agar-agar).

1 l melk, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 70 g Blooker's cacao, 150 g suiker, 1 stang agar-agar (van 14 g) of 2 kleine van 7 g.

Was de agar-agar af. Giet er zoveel kokend water op, dat hij juist onderstaat en laat hem koken, tot hij volkomen opgelost is (10 à 15 minuten). Kook in die tussentijd op de gewone wijze chocolademelk van de hierboven aangegeven hoeveelheden. Giet er de opgeloste agar-agar door een zeef in en doe de massa in een met koud water omgespoelde stenen vorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien er vanillesaus bij.

N.B. Na 24 uur gestaan te hebben wordt een pudding, met agar-agar bereid, weer slap. Bij een temperatuur waarbij gelatine niet opstijft, wordt agar-agar wel stijf. Agar-agar is een plantaardig bindmiddel, gelatine is van dierlijke herkomst.

697. Citroenrijst (riz glacé).

200 g rijst, 6 dl water, schil van 1 citroen, sap van 2 citroenen, 200 g suiker.

Was de rijst tot er volkomen helder water afkomt. Laat hem goed uitlekken. Zet de rijst op met het koude water en de dun afgeschilde of geraspte citroenschil en laat hem op een zacht vuur langzaam gaar, maar niet geheel droog koken. Roer er van het vuur het citroensap en de suiker door, verwijder het citroenschilletje, doe de massa in een met koud water omgespoelde stenen puddingvorm en laat hem koud en stijf worden. Dien de pudding, na hem op een vochtige schaal gestort te hebben, met vanillesaus of doe een wat slappere massa in een vlaschaal en giet de saus er over.

698. Rijstpuddinkjes met vruchtensapsaus.

3/4 l melk, 150 g rijst, 75 g suiker, zout, 1/2 stokje vanille, vanillesuiker of 1/2 citroenschil, 1 ei.

Kook op de gewone wijze dikke rijstebrij (zie recept 577), maar laat er de vanille of citroenschil in meetrekken. Doe een deel van de suiker door de rijstebrij, waar het smaakje uitgehaald is. Roer de eierdooier glad met de rest van de suiker en voeg er een beetje van de massa bij om de dooier vóór te warmen. Meng daarna alles door elkaar en voeg er tot slot het stijfgeklopte eiwit bij. Doe de massa in de met ongeklopt eiwit of water omgespoelde kleine vormpjes en laat de massa koud worden. Stort de puddinkjes op de bekende wijze, garneer ze met een vrucht en dien er vruchtensapsaus bij, b.v. abrikozensaus of frambozensaus.

699. Tipsy-Cake.

8 kolombijnen, 75 g suiker, 1/2 l melk, 2 à 3 eieren, 15 g maïzena Duryea, 1/2 dl cognac, wat marmelade of jam.

Snijd de kolombijnen midden door, besmeer ze met wat marmelade of jam en leg ze in een vuurvaste schotel. Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille en de suiker, giet deze, flink roerende, bij de maïzena, die met de eierdooiers is aangemengd, doe alles in de pan terug en laat de vla, roerende met een eierklopper, 3 à 4 minuten doorkoken. Giet hem dan over de kolombijnen, na er vàn het vuur de cognac doorgeroerd te hebben. Klop het eiwit stijf, roer er wat suiker door en strijk het over de vla. Zet de schotel in een matig warme oven en laat het eiwit opdrogen, maar zorg, dat het zo licht mogelijk van kleur blijft.

700. Montagne russe.

200 g biscuits of kolombijnen, 1 1/2 dl madeira, rum of marasquin, 3 dl melk, 2 eieren, 40 g suiker, 10 g maïzena Duryea, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, wat frambozengelei, rode suiker.

Week de biscuits in de madeira, rum of marasquin en stapel ze pyramidevormig zo hoog mogelijk op de schotel. Bestrijk elke laag met wat frambozengelei. Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille, giet deze voorzichtig, flink roerende, bij de maïzena, die met de eierdooiers is aangemengd. Doe alles in de pan terug en laat de vla, roerende met een eierklopper, 3 à 4 minuten doorkoken. Giet hem iets afgekoeld over de biscuits, laat hem verder koud worden. Klop daarna het eiwit stijf, leg het er op en bestrooi het hier en daar met wat rode suiker.

701. Sneeuwpudding.

3/4 l melk, 1 stokje vanille of vanillesuiker, 90 g maïzena Duryea, 80 g suiker, 3 eiwitten.

Kook op de gewone wijze stijve maïzenapap, maar laat er de vanille in meetrekken en voeg er de suiker bij, vermeng de pap vàn het vuur met het zeer stijf geklopte eiwit. Giet de massa in een met water omgespoelde vorm, laat hem bekoelen. Stort de pudding op een vochtige schotel en dien er ontpitte kersen of vruchtensapsaus bij.

N.B. Men bereide deze pudding slechts enige uren vóór 't gebruik, daar door het lange staan het eiwit gaat uitzakken.

702. Karnemelkpudding.

1/2 l karnemelk of yoghurt, sap van 2 citroenen, geraspte schil van 1 citroen, 200 g basterdsuiker, 22 g gelatine waarbij een paar blaadjes rode gelatine of 18 g poedergelatine en een paar druppels karmijn.

Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water, los deze met zo weinig mogelijk kokend water op. Zie regels blz. 267, 5°. Vermeng de karnemelk in een kom met de even bekoelde gelatine, het citroensap, de geraspte citroenschil en de suiker. Laat alles, af en toe roerende, geleiachtig worden. Doe de massa in een met koud water omgespoelde stenen vorm en laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en dien hem met vanillesaus.

N.B. Indien poedergelatine gebruikt wordt, behoeft deze niet geweekt, doch alleen opgelost en kleurt men de pudding met wat karmijn. Maak karnemelkpudding, als het warm is, niet de dag van te voren klaar, daar dan de kans op gisten groot is.

703. Abrikozenpudding.

200 g gedroogde abrikozen, 1/2 l water, 150 à 175 g suiker, de schil van 1/2 citroen of sinaasappel, 25 g gelatine of 20 g poedergelatine.

Was de abrikozen met lauw water af, week ze gedurende 24 uur in het water met het schilletje, breng ze daarmee aan de kook en laat ze op een zacht vuur gaar koken (5 à 10 minuten). Los er de suiker en de gelatine (die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft) en waarbij 1 enkel blad rode kan zijn, in op; wrijf de massa door een paardenharen zeef, laat deze, af en toe roerende, geleiachtig worden en giet hem in een met koud water omgespoelde stenen vorm. Stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel en dien er vanillesaus bij.

704. Appelpudding.

½ kg zure appelen, ½ l water, 100 à 125 g suiker, schil van 1 citroen, 20 g rode en witte gelatine of 17½ g poedergelatine.

Schil de appelen, snijd ze in kleine stukjes, was ze en kook ze gaar in het water, dat met de citroenschil aan de kook gebracht is. Giet alles door een paardenharen zeef, wrijf er de appelen door en vermeng het moes met de suiker en de gelatine (die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft en zo nodig met wat citroensap en daarna met zo weinig mogelijk kokend water opgelost is). Laat de massa, af en toe roerende, geleiachtig worden en giet deze in een met koud water omgespoelde stenen puddingvorm. Stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel, garneer hem met vruchtengelei en noten en dien hem met vanillesaus.

705. Blanc-manger (eenvoudige) (6 personen).

½ l room, ½ l melk, 20 g witte gelatine of 17½ g poedergelatine, 80 g suiker, 1 stokje vanille of vanillesuiker.

Breng de melk met de room en het stokje vanille, dat vooral niet gespleten mag zijn, langzaam aan de kook. Voeg er de suiker bij. Week de gelatine gedurende 15 minuten in ruim koud water, los deze dan, na goed uitknijpen, op in de vloeistof, die van het vuur genomen is. Haal er het vanillestokje uit. Roer van tijd tot tijd, tot de massa geleiachtig begint te worden. Doe hem in een met koud water omgespoelde vorm en laat hem verder koud en stijf worden. Stort de pudding op een vochtige schotel.

N.B. Bij deze pudding behoeft geen saus te worden gegeven, men geeft er wel vanillewafels en snippers bij. Een geurige frambozensaus smaakt echter volstrekt niet kwaad bij deze roompudding.

706. Blanc-manger (met bitterkoekjes) (6 personen).

½ l room, ½ l melk, 20 g witte gelatine of 17½ g poedergelatine, 80 à 100 g suiker, 150 g bitterkoekjes (10 à 12 stuks).

Bind de bitterkoekjes in een neteldoeks lapje en laat ze in de melk aftrekken. Haal ze uit de melk. Los er de suiker in op en giet de massa door een zeef, waarin een neteldoeks lapje gelegd is. Bereid de pudding verder, zoals in het vorige recept beschreven is.

707. Blanc-manger (in verschillende kleuren) (6 personen).

½ l room, ½ l melk, 20 g witte gelatine of 17½ g poedergelatine, 80 à 100 g suiker, 150 g bitterkoekjes (10 à 12 stuks), ½ druppel karmijn, wat koffie-extract.

Bereid de pudding, zoals voor blanc-manger met bitterkoekjes aangegeven is. Meet de inhoud van de omgespoelde puddingvorm en verdeel het puddingmengsel in 3 delen, die alle 3 een even dikke laag in de vorm zullen geven. Giet er $^1/_3$ van de massa in, laat deze massa koud en stijf worden. Giet er dan nogmaals een derde deel van het mengsel in, dat rose is gekleurd, maar zorg, dat dit zo lauw is, dat het onderste deel niet kan smelten en dat de 2 lagen toch aan elkaar vastkleven. Laat dit stijf worden. Voeg bij het laatste deel wat koffie-extract en nog een half blad opgeloste gelatine en giet dit, eveneens lauw, op het gestolde tweede deel. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en geef er geen saus bij.

N.B. Wanneer men de pudding in plaats van met karmijn met rode gelatine wil kleuren, doet men het beste de gelatine in 3 delen apart op te lossen en in één deel in plaats van $3^1/_2$ blad witte gelatine: 1 blad rode en 2 bladen witte gelatine op te lossen. In het laatste deel moet iets meer gelatine opgelost worden, daar dit anders door het koffie-extract te veel verdund en dus niet stijf zou worden.

708. Hopjespudding.

$3^1/_2$ dl room, $3^1/_2$ dl melk, 200 g suiker, $17^1/_2$ g witte gelatine of 15 g poedergelatine, $^1/_2$ stokje vanille of vanillesuiker, wat sterk koffie-extract, zout.

Breng de room met de melk en de vanille langzaam aan de kook. Doe 175 g suiker in een grote pan, laat deze op een niet te fel vuur staan, tot hij caramel geworden is en over de gehele oppervlakte begint te schuimen. Giet er dan vàn het vuur langzaam, doch in één scheut door, de kokende vloeistof bij. Voeg 25 g suiker toe. Laat, zo nodig, de niet opgeloste caramel op het vuur even oplossen. Los de gelatine, die vooraf 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft, in de warme massa op. Haal er de vanille uit, voeg koffie-extract en zout toe. Roer van tijd tot tijd, tot de pudding gelei-achtig begint te worden. Doe de massa in een met koud water omgespoelde vorm en laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en geef er vanillesaus bij.

709. Citroenpudding.

4 eieren, 150 g basterdsuiker, sap van 2 citroenen met wat water of Rijnwijn, (samen ± 2 dl vloeistof), 10 g witte gelatine.

Roer in een goed geëmailleerde pan de eierdooiers zolang met de suiker, tot ze dik, wit en luchtig geworden zijn, voeg er het citroensap bij en laat de massa au bain-marie, flink roerende, ge-

bonden worden. Neem hem van het vuur en vermeng hem met de gelatine (die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft) en daarna met zo weinig mogelijk kokend water opgelost is. Klop het eiwit zo stijf mogelijk en voeg er de puddingmassa bij. Laat de pudding, af en toe roerende, geleiachtig worden en giet hem in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm. Laat hem koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien hem zonder saus, doch met vanillewafels of biscuits de Savoye.

710. Sinaasappelpudding.

4 eieren, 150 g basterdsuiker, sap van 4 sinaasappelen en 1 citroen (samen 2 dl vloeistof, anders aanvullen met water), 10 g gelatine waarbij 1 blaadje rode.

Bereid de pudding geheel als citroenpudding in het vorige recept. Vul hiermee bijv. de uitgeholde sinaasappelschillen zoals op de afbeelding.

711. Mokkapudding.

½ l sterke koffie, 15 g gelatine of 12½ g poedergelatine, ± 60 g suiker.

Week de gelatine 10 à 15 minuten in koud water, los ze daarna met de suiker in de koffie, die even verwarmd is, op. Roer van tijd tot tijd, tot het mengsel geleiachtig begint te worden. Giet het in een met koud water omgespoelde vorm. Laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en geef er roomsaus bij.

N.B. In plaats van in een puddingvorm kan men het mengsel ook in met koud water omgespoelde eierdopjes of in custardkoppen gieten en deze, nadat ze koud geworden zijn, op gebakschoteltjes storten en de saus er omheen gieten. De koffiegelei wordt wel gegeven in plaats van koffie na het diner.

712. Mokkapudding (met geslagen room) (6 personen).

½ l slagroom, ± 1 dl koffie-extract, 100 g suiker, 10 g witte gelatine of 8 g poedergelatine.

(Week de gelatine 10 à 15 minuten in koud water). Los ze daarna met de suiker in het koffie-extract op. Klop de room stijf, giet er roerende het enigszins afgekoelde koffie-extract door. Laat de massa, af en toe roerende, geleiachtig worden en doe deze in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm. Laat de pudding koud en stijf worden en stort hem op een vochtige schotel.

N.B. Bij deze pudding wordt geen saus gegeven.

713. Rose pudding (6 à 8 personen).

Sap van 3 citroenen, 2$^1/_2$ dl water, 100 g suiker. 16 g witte en rode gelatine of 14 g poedergelatine, $^1/_4$ l slagroom, 2 eiwitten, desverkiezende 100 g geconfijte vruchtjes.

Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water. Breng het water aan de kook, los er de suiker in op. Neem de massa van het vuur, los er de goed uitgeknepen gelatine in op en voeg het gezeefde citroensap toe. Laat de massa enigszins bekoelen en voeg hem langzaam roerende, bij de stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten. Vermeng de pudding desverkiezende met stukjes geconfijte vruchten. Laat hem, af en toe roerende, staan, tot hij geleiachtig begint te worden en de gelatine niet meer zakt. Giet hem in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm en laat hem koud en stijf worden. Stort de pudding op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

714. Keizerinnerijst (riz à l'impératrice) (8 personen).

$^1/_2$ l melk, 50 g rijst, $^1/_2$ stokje vanille of vanillesuiker, 75 g suiker, 2$^1/_2$ dl slagroom, 8 g gelatine of 6 g poedergelatine, wat marasquin.

Kook op de gewone wijze zeer gare rijstebrij (recept 577), maar laat er de vanille in meetrekken. Vermeng ze, even voordat de rijst gaar is, met de suiker, maar zorg, dat de rijstkorrels niet fijngewreven worden.

Verwijder de vanille. Neem de massa van het vuur en los er de geweekte en goed uitgeknepen gelatine in op. Laat het mengsel bekoelen, voeg de marasquin toe. Klop de room stijf, voeg er de rijstebrij bij en laat dit mengsel, af en toe roerende, staan, tot het geleiachtig begint te worden en de rijstkorrels niet meer zakken. Giet het dan in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm en laat de pudding koud en stijf worden.

N.B. Bij deze pudding geeft men meestal geen saus, doch soms een rose marasquinsaus.

715. Rijstpudding met abrikozen (riz à la Condé) (8 personen).

1 l melk, 150 g rijst, wat zout, $^1/_2$ stokje vanille of vanillesuiker, 125 g suiker, 16 g witte gelatine of 14 g poedergelatine, 2 eiwitten, 2$^1/_2$ dl slagroom, 1 klein blik abrikozen of 200 g abrikozen op de gewone wijze gaargekookt.

Kook op de gewone wijze rijstebrij met de vanille (recept 577). Vermeng deze, even voordat de rijst gaar is, met de suiker, maar zorg, dat de rijstkorrels niet fijngewreven worden. Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water, los deze daarna in de rijstebrij, die van het vuur genomen is, op. Laat de massa bekoelen.

Verwijder de vanille. Klop de room en de eiwitten stijf. Voeg er de rijstebrij bij en laat dit mengsel, af en toe roerende, staan, tot het geleiachtig begint te worden en de rijstkorrels niet meer zakken. Laat de abrikozen uitlekken, leg ze laag om laag met de rijstebrij in een met ongeklopt eiwit omgespoelde vorm, maar zorg, dat de eerste en laatste laag uit rijstebrij bestaat. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien er abrikozensaus bij.

Gebruik het nat van de abrikozen bij de saus.

716. Schuimige aardbeienpudding (6 à 8 personen) (bavarois aux fraises).

500 g aardbeien, sap van 1/2 citroen, 100 à 125 g basterdsuiker, 1/4 l slagroom, 2 eiwitten, 17 1/2 g gelatine waarbij 1/2 blad rood, of 12 1/2 g poedergelatine.

Pluk de aardbeien, was ze, zoek er de mooiste uit om later in hun geheel in de pudding te doen en zet deze enige tijd met wat suiker bestrooid weg. Wrijf de overige door een paardenharen zeef. Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water. Los ze met de suiker op in een beetje kokend water (zie regels blz. 267, 5°). Laat deze oplossing bekoelen. Roer hem door de aardbeienpurée. Voeg het gezeefde citroensap toe. Roer het mengsel door de stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten. Vermeng het met de achtergehouden aardbeien. Roer af en toe in de massa. Doe hem, zodra het mengsel geleiachtig geworden is, in een met ongeklopt eiwit besmeerde puddingvorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien hem zonder saus, maar garneer de pudding desverkiezende met Rijnwijngelei en wat aardbeien.

717. Schuimige frambozenpudding (bavarois aux framboises) (6 à 8 personen).

500 g frambozen, sap van een citroen, 100 à 125 g basterdsuiker, 1/4 l slagroom, 2 eiwitten, 17 1/2 g gelatine waarbij 1 blad rood, (9 bladen) of 12 1/2 g poedergelatine.

Bereid de pudding als de schuimige aardbeienpudding uit het vorige recept.

718. Schuimige vanillepudding (bavarois à la vanille) (6 personen).

4 dl melk, 2 eieren, 100 g suiker, 2 1/2 dl slagroom, 1 stokje vanille of vanillesuiker, 14 g gelatine of 12 g poedergelatine.

Klop de eierdooiers met een lepel suiker flink door elkaar. Spoel de puddingvorm met het ongeklopte eiwit om en zet deze omgekeerd

weg om er het overtollige eiwit uit te laten lopen en de vorm tegen uitdrogen te bewaren. Breng de melk langzaam aan de kook met het gespleten stokje vanille en de overige suiker, giet hem, flink roerende, bij de geklopte dooiers, doe alles in de pan terug en laat het mengsel, kloppende met een garde, op het vuur gebonden worden (maar vooral niet koken). Los de bladgelatine, na 10 à 15 minuten in koud water geweekt te zijn, in de hete vloeistof, die van het vuur genomen is, op. Neem er de vanille uit. Laat de massa even bekoelen. Klop de room en de eiwitten stijf, giet hierbij roerende het puddingmengsel en laat het, af en toe roerende, staan, tot het geleiachtig begint te worden. Doe het dan in de puddingvorm en laat de pudding koud en stijf worden.

N.B. Men geeft er geen saus bij, doch wel gaarne vanillewafels of biscuits.

719. Rumpudding.

1/4 l slagroom, 2 eieren, schil van een citroen, 1 dl rum, ± 100 g suiker, 8 g witte gelatine.

Klop de eieren met de suiker en de geraspte citroenschil, tot de suiker geheel opgelost is. Laat deze massa roerend au bain-marie gebonden worden. Voeg er dan, vàn het vuur de rum en de geweekte en in kokend water opgeloste bladgelatine bij. Klop de room stijf en roer er de overige massa door. Laat de pudding, af en toe roerende, geleiachtig worden, giet hem in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm en laat hem koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

720. Marasquinpudding.

1/4 l slagroom, 2 eiwitten, 1 dl marasquin, 50 g suiker, 10 g gelatine, wat groene geconfijte vruchtjes.

Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water, los deze daarna met zo weinig mogelijk kokend water op. Voeg er de suiker bij, los deze geheel op en laat deze massa enigszins bekoelen. Klop de room en de eiwitten stijf, voeg er de marasquin, de in stukken gesneden vruchtjes en de afgekoelde massa bij. Roer van tijd tot tijd, tot de massa geleiachtig begint te worden, giet hem daarna in een met ongeklopt eiwit besmeerde puddingvorm en laat hem koud en stijf worden. Stort de pudding op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

721. Charlotte russe.

100 g biscuits, 2 1/2 dl slagroom, 2 eiwitten, 50 g basterdsuiker, 10 g witte gelatine of 8 g poedergelatine, wat koffie- of vanille-extract of wat marasquin, 35 g geconfijte vruchten.

Snijd de biscuits langs de randen recht af en zet ze, met de bruine kant naar buiten, tegen de wand van een gladde puddingvorm, maar zorg, dat ze zo stevig mogelijk tegen elkaar aan staan. Maak de bodem van de puddingvorm met een nat kwastje schoon en bestrijk hem met wat ongeklopt eiwit. Klop de room stijf met de basterdsuiker en vermeng ze met de stijfgeslagen eiwitten en het smaakje. Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water, los hem daarna met zo weinig mogelijk water op, laat de gelatine even bekoelen en roer hem door de room. Laat dit mengsel, af en toe roerende, geleiachtig worden en giet het binnen in de biscuits. Snijd de biscuits gelijk met de oppervlakte van de room en laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem en garneer de bovenkant met geconfijte vruchten of met vruchtengelei en vruchtjes. Strik er een smal lintje om.

N.B. Wanneer men de pudding rose wil kleuren kan men 4 bladen witte en 1 blad rode gelatine nemen.

722. Ananaspudding (1e recept).

1 l melk, 85 g maïzena Duryea, 75 g suiker, 2 eiwitten, 5 schijven ananas.

Meng de maïzena met wat koude melk aan tot een dun papje, zonder klontjes. Breng de overige melk aan de kook, voeg er de suiker en, flink roerende, de aangemengde maïzena bij en laat de pudding roerende 3 à 4 minuten doorkoken. Vermeng hem dan vàn het vuur met het stijfgeklopte eiwit. Zorg, dat in die tussentijd de ananas van de pitjes ontdaan en in kleine stukjes gesneden is, roer de ananas door de pudding, maar houd enkele stukjes achter, om door de saus te mengen. Giet het mengsel in een met koud water omgespoelde vorm en laat het koud en stijf worden. Breng het vocht van de ananas aan de kook, voeg er suiker naar smaak bij en bind het met wat aangemengde sago. Roer er na bekoeling de overgebleven stukjes ananas door en geef de saus bij de pudding. Kleur de saus desverkiezende rose door er 1/2 blad rode gelatine in op te lossen.

723. Ananaspudding (2e recept).

1/4 l slagroom, 2 eiwitten, 1/2 blikje ananas met 1 1/2 à 2 dl vocht, 75 g basterdsuiker, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 12 g witte gelatine of 10 g poedergelatine.

Snijd de ananas in stukjes en verwijder zo nodig pitjes. Los in het vocht van de ananas de gelatine (die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft) op. Laat dit mengsel enigszins bekoelen en voeg het bij de room, die men met de suiker stijfgeklopt heeft. Vermeng dit met de stijfgeklopte eiwitten. Roer er tegelijk de stukjes ananas en

de uitgeschrapte vanille door en laat de massa, af en toe roerende, staan, tot deze geleiachtig begint te worden en de stukjes ananas niet meer zakken. Doe hem dan in een met ongeklopt eiwit besmeerde vorm en laat de pudding koud en stijf worden. Stort hem op een vochtige schotel. Garneer de pudding met gelei van ananasvocht gemaakt (zie vruchtengelei recept 566) en met stukjes ananas.

N.B. Bij deze pudding wordt geen saus gegeven.

724. Chipolata (8 personen).

2½ dl room, 2½ dl melk, 6 eieren, 80 g krenten, 80 g rozijnen, 50 g amandelen, 30 g snippers, 30 g suiker, 20 g witte gelatine of 17½ g poedergelatine, 100 g biscuits, 1 dl marasquin of persico.

Ontdoe de krenten en rozijnen van de steeltjes, was ze met lauw water af, zet ze op met kokend water en kook ze 10 minuten. Laat ze in een zeef flink uitdruipen. Hak of maal de gepelde amandelen fijn, hak de snippers. Week de biscuits in de likeur. Roer de eierdooiers glad met de suiker, voeg er voorzichtig de room, die met de melk aan de kook gebracht is, bij en laat het mengsel onder flink roeren au bain-marie binden, doch draag zorg, dat het niet kookt. (Week de gelatine 10 à 15 minuten in koud water), los deze in de vloeistof, die van het vuur genomen is, op, laat de massa bekoelen en voeg er de krenten, rozijnen, amandelen en snippers bij. Roer af en toe in het mengsel, tot het geleiachtig begint te worden. Vermeng het dan zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit en leg het laag om laag met de biscuits in een met ongeklopt eiwit besmeerde puddingvorm, maar zorg, dat de eerste en laatste laag niet uit biscuits bestaan. Stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

725. Kabinetpudding (koude) (8 personen).

1 l melk, 125 g suiker, ½ stokje vanille of vanillesuiker, 1 dl rum of arak, 4 eieren, 100 g krenten, 100 g rozijnen, 50 g sucade, 35 g witte gelatine of 30 g poedergelatine (angélique en geconfijte vruchtjes).

Ontdoe de krenten en rozijnen van de steeltjes, was ze met lauw water af, zet ze op met kokend water en kook ze 10 minuten. Laat ze in een zeef flink uitdruipen. Snipper de sucade. Klop de eierdooiers met de suiker flink door elkaar, voeg er zoveel melk, die met de vanille aan de kook gebracht is, bij, tot ze flink verwarmd zijn en de suiker opgelost is. Doe alles in de pan terug, laat het, flink roerende, au bain-marie binden, doch zorg, dat het niet kookt. Neem de massa van het vuur en roer er de (geweekte) gelatine, mélange en

rum of arak door. Laat het mengsel, af en toe roerende, bekoelen, voeg ze bij het stijfgeklopte eiwit, laat alles samen, eveneens af en toe roerende, geleiachtig worden en giet het in een met ongeklopt eiwit omgespoelde puddingvorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

N.B. De met eiwit omgespoelde puddingvorm kan gegarneerd worden met reepjes angélique en geconfijte vruchtjes.

726. Nesselrodepudding.

1/4 l kookroom, 3 eieren, 50 g suiker, 1/4 stokje vanille of vanille-suiker, 12 g witte gelatine, 50 g sultanarozijnen, 25 g krenten, 30 g sucade, 50 g amandelen, 1/2 dl marasquin, 70 g suiker om tot caramel te branden.

Ontdoe de krenten en rozijnen van de steeltjes, was ze met lauw water af, zet ze op met kokend water en laat ze 10 minuten koken. Laat ze in een zeef uitdruipen. Pel de geweekte amandelen, hak of maal ze fijn; snipper de sucade. Roer de eierdooiers glad met de suiker en het vanillemerg, voeg er de room bij en laat de massa, flink roerende, au bain-marie binden. Maak caramel van 70 g suiker, voeg deze bij de gebonden massa. Neem ze van het vuur en vermeng alles met de mélange, de amandelen, de marasquin en de gelatine, die 10 à 15 minuten in koud water geweekt heeft. Laat het mengsel enigszins bekoelen, voeg het bij het geklopte eiwit en laat het, af en toe roerende, geleiachtig worden. Giet het dan in een met eiwit omgespoelde puddingvorm. Laat de pudding bekoelen, stort hem op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

727. Diplomaatpudding (10 personen).

1 l melk, 150 g suiker, 1/2 stokje vanille, 5 eierdooiers, 100 g krenten, 100 g rozijnen, 100 g sucade, 100 g biscuits of vruchten op sap, 40 g gelatine of 35 g poedergelatine, 2 1/2 dl slagroom.

Roer de eierdooiers glad met de suiker. Ontdoe de krenten en rozijnen van de steeltjes, was ze met lauw water af, zet ze op met kokend water en kook ze 10 minuten. Laat ze in een zeef uitdruipen. Snipper de sucade. Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille, week er, als ze lauw geworden is, even de biscuits in. Giet hem roerende bij de dooiers, laat de massa flink roerende even binden, doch niet koken. Week de bladgelatine 10 à 15 minuten in koud water, los ze daarna op in de vloeistof, die van het vuur genomen is en laat hem enigszins bekoelen. Doe er de mélange bij. Voeg de massa bij de stijfgeklopte room, laat hem af en toe roerende geleiachtig worden en leg hem laag om laag met de biscuits in een met ongeklopt eiwit omgespoelde vorm, maar zorg, dat de eerste en

laatste laag niet uit biscuits bestaan. Stort de pudding na bekoeling op een vochtige schotel en dien hem zonder saus.

N.B. In plaats van met mélange en biscuits kan de pudding ook met vruchten op sap bereid worden.

De biscuits kan men in rum of marasquin weken in plaats van in de melk.

728. Crème javanaise (6 à 8 personen).

1/2 l melk, 1 stokje vanille, 4 eierdooiers, 15 g gelatine of 12 1/2 g poedergelatine, 150 g suiker, 1/4 l slagroom, 2 eiwitten, 150 à 200 g bitterkoekjes.
Voor de saus:
1 klein potje abrikozenjam, wat marasquin of kirsch.

Breng de melk met de suiker en de vanille aan de kook en giet er zoveel van bij de geklopte dooiers, dat deze flink warm geworden zijn. Doe dan alles in de pan terug en laat de vla op zacht vuur, kloppende met een garde, gebonden worden, doch niet koken. Los er de geweekte gelatine in op. Laat de puddingmassa bekoelen en vermeng hem met de stijfgeklopte room en stijfgeslagen eiwitten en laat deze vla vrij stijf worden. Rooster de bitterkoekjes op een bakblik in de oven, tot ze bruin geworden zijn. Laat ze koud worden en stamp ze in de vijzel fijn. Neem nu een timbalvorm, besmeer deze met ongeklopt eiwit. Doe er een laagje van de vla in en strooi er wat gestampte bitterkoekjes op. Ga zo door, tot de vorm gevuld is, zorg, dat de laatste laag uit vla bestaat. Laat de pudding stijf worden, stort hem en strooi er de overige bitterkoekjeskruimels over, tot hij er als gepaneerd uitziet. Dien er een abrikozensaus bij, die op de volgende wijze bereid wordt: maak de jam met wat water warm, wrijf hem door een paardenharen zeef en voeg er marasquin of kirsch naar smaak bij.

729. Timbal parisien (6 à 8 personen).

Voor de buitenkant:
citroenbavarois, bestaande uit: 2 eieren, ± 65 g basterdsuiker, sap van 1 citroen, 5 g witte gelatine.
Voor het vulsel:
ananastimbal bestaande uit: 1/2 blikje ananas, 8 g witte gelatine of 7 g poedergelatine, ± 60 g basterdsuiker, 1 dl marasquin of kirsch, 1/4 l slagroom, wat karmijn.
Voor de saus:
2 1/2 dl melk, 4 eierdooiers, 1 stokje vanille, ± 50 g suiker, 2 1/2 dl room.

Bereid voor de voering van de pudding een citroenbavarois op de wijze van citroenpudding (recept 709). Laat deze als hij bijna stijf geworden is langs de bodem en zijwanden van een met ongeklopt eiwit omgespoelde timbalvorm glijden, tot ze er geheel mee bedekt zijn. Maak het vulsel op de wijze van ananaspudding (recept 723), doch voeg er wat marasquin of kirsch en wat karmijn bij. Doe dit mengsel, als het vrij stijf geworden is, in de citroenbavarois. Laat de pudding bekoelen, stort hem en geef er de saus bij, die op de wijze van vanillesaus bereid is, doch die, daar hij met eierdooiers alleen gebonden wordt, niet mag koken.

730. Timbal pompadour (8 à 10 personen).

Voor de buitenkant:
$^1/_2$ l frambozensap, $^1/_4$ l bessensap, ± 100 g suiker, 20 g gelatine, zo nodig wat karmijn.
Voor het vulsel:
$^1/_4$ l melk, $^1/_2$ stokje vanille, 150 g suiker, 2 eierdooiers, 20 g gelatine of 18 g poedergelatine, 1$^1/_2$ dl marasquin, 150 g Franse vruchtjes, $^1/_4$ l geslagen room, 2 eiwitten.
Voor de saus:
$^1/_4$ l frambozensap met wat bessensap, ± 60 g suiker, ± 12$^1/_2$ g sago, desverkiezende wat marasquin of kirsch.

Los in het bessen- en frambozensap de suiker en de geweekte en goed uitgeknepen gelatine op (laat de massa niet koken). Voeg er zo nodig wat karmijn bij en laat dit mengsel bekoelen. Maak er langs bodem en zijwanden van een timbalvorm die met koud water omgespoeld is, een voering van (laat in de zomer daartoe de vorm in ijs ronddraaien), of gebruik een z.g. dubbele vorm.

Kook voor het vulsel de melk met de vanille en de suiker, bind ze met de eierdooiers. Neem de vloeistof van het vuur en voeg er de geweekte en goed uitgeknepen gelatine bij. Laat dit mengsel, af en toe roerende, bekoelen, voeg het bij de geslagen room en de stijfgeklopte eiwitten, waaraan de vruchtjes zijn toegevoegd en giet het, als het geleiachtig geworden is, in de vorm. Stort de pudding na bekoeling en geef er de saus bij, die op de gewone wijze bereid is (zie recept 748) en waaraan desverkiezende wat marasquin of kirsch toegevoegd is.

N.B. Waar in de laatste drie recepten van timbalvorm gesproken is, kan ook gebruik gemaakt worden van een warme puddingvorm met gladde wanden zonder schoorsteen.

Regels bij het bereiden van warme puddingen

1°. Kies een goed sluitende vorm, die niet te groot en niet te klein is voor de gewenste hoeveelheid pudding.

2°. Onderzoek, wanneer een blikken vorm gebruikt wordt, of deze nergens lek is, daar anders water in de vorm zou dringen, wat mislukking van de pudding ten gevolge zou hebben.

3°. Besmeer de puddingvorm en het deksel met wat boter; bestrooi de vorm met fijn paneermeel.

4°. Vul de vorm voor $^3/_4$, zodat er voldoende ruimte overblijft om de pudding te laten rijzen.

5°. Zorg, dat, zodra het beslag van de pudding gereed en de vorm gevuld is, een pan met kokend water gereed staat, waarin de vorm dadelijk gezet wordt. Zorg, dat het water tot even onder de rand van de vorm staat en dat het onder het koken steeds met kokend water wordt bijgevuld.

6°. Laat de pudding nooit korter dan de in de recepten aangegeven tijd koken, daar dan of gevaar voor inzakken (bijv. warme griesmeelpudding) of gevaar voor niet gaar zijn en inzakken (bijv. ketelkoek) zou bestaan.

7°. Laat de pudding vóór het storten even in de vorm, zonder deksel, uitdampen naast de pan.

8°. Stort de pudding op een warme vochtige schotel en dien hem dadelijk.

9°. Geef bij een warme pudding steeds een warme saus.

N.B. In plaats van een warme-puddingvorm kan ook een goed sluitende blikken bus gebruikt worden, evenals een goed sluitend pannetje of een kom, die met een bord kan worden afgesloten.

731. Ketelkoek.

300 g bloem, 150 g krenten, rozijnen en sucade, 1 ei, 20 g gist, 3 dl lauwe melk, wat zout.

Doe de bloem in een kom, voeg er het ei en de lauwe melk bij en roer uit dit beslag de klontjes. Voeg er de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade, het zout en het laatst de met een weinig lauwe melk aangemengde gist bij. Laat het beslag dichtgedekt op een lauw-warme plaats rijzen ($^1/_2$ uur à 3 kwartier). Besmeer een warme-puddingvorm van binnen met wat boter (ook het deksel) en bestrooi hem met fijn paneermeel. Doe er het beslag in, maar zorg, dat de vorm slechts voor $^2/_3$ à $^3/_4$ gevuld is. Sluit de vorm stevig en kook de pudding $\pm$ 2 uur au

bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de puddingvorm wordt bijgevuld. Zie of de pudding gaar is, door er een breinaald in te steken, die er droog moet uitkomen. Laat hem zonder deksel even opdrogen en dien de pudding met boter of margarine en stroop of suiker, desverkiezende met een stroopsaus.

N.B. Aangezien ketelkoek, van alle warme puddingen, het sterkste rijst, moet de vorm vooral niet te vol gevuld worden.

732. Jan in de zak.

300 g bloem, 150 g krenten, rozijnen en sucade, 1 ei, 20 g gist, 2 dl lauwe melk, wat zout.

Bereid het beslag zoals dat van ketelkoek (zie vorig recept). Zorg, dat in die tussentijd een linnen zakje met lauw water uitgespoeld en van binnen met meel bestrooid is. Doe er het deeg in, bind het zakje dicht, maar zorg, dat er voldoende ruimte overblijft om het deeg te laten rijzen. Kook de pudding ± 2 uur in een pan met kokend water, maar leg een bordje onderin om aanzetten te voorkomen. Zorg dat het water nooit van de kook geraakt. Probeer, of de pudding gaar is, door er een breinaald in te steken, die er droog moet uitkomen. Laat hem zonder zak even opdrogen en geef er een stroopsaus bij, of boter of margarine en stroop of boter of margarine en basterdsuiker. Snijd de Jan in de zak, niet met een mes maar met een dun touwtje, in plakken.

733. Warme broodpudding.

200 g oud brood zonder korst, ± 3½ dl melk, 2 à 3 eieren, 50 g boter of margarine, 35 g krenten, 35 g rozijnen, 25 g sucade, 50 g suiker, desverkiezende: 50 g amandelen.

Maak het brood, dat zorgvuldig van de korsten ontdaan is, fijn in de kokende melk, zorg, dat er helemaal geen klontjes meer in zijn. Voeg er de boter of margarine bij. Roer de eierdooiers met de suiker. Voeg hierbij het brood met de boter of margarine, de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade en desverkiezende de gepelde en gehakte amandelen. Roer er het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door. Besmeer een warme-puddingvorm (ook het deksel) met wat boter of margarine, strooi er wat fijn paneermeel in en doe er het mengsel in, maar zorg, dat de vorm slechts voor ¾ gevuld is. Sluit de vorm stevig en kook de pudding 1½ uur au bain-marie; zorg dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel even opdrogen en dien hem met schuimsaus of warme vanillesaus.

734. Louisepudding.

300 g oud brood zonder korst, ± 1/2 l melk, 4 eierdooiers, 2 eiwitten, 75 g boter of margarine, 100 g suiker, jam, geraspte citroenschil.
Voor garnering:
2 eiwitten, 100 g suiker, angélique, franse vruchtjes.

Maak het brood, dat van de korsten ontdaan is, fijn in de kokende melk, zodat er geen klontjes meer in zijn. Voeg er de boter of margarine bij. Roer de eierdooiers met de suiker en de geraspte citroenschil. Voeg hierbij het brood met de boter of margarine. Roer er het laatste, zo luchtig mogelijk, de twee stijfgeklopte eiwitten door.

Besmeer een warme-puddingvorm (ook het deksel) met wat boter of margarine, bestuif hem met poedersuiker en doe er het mengsel in, maar zorg, dat de vorm slechts voor 3/4 gevuld is. Sluit de vorm stevig en kook hem 1 1/2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel even opdrogen. Stort hem op een vuurvaste schotel en bestrijk hem snel met de jam en daarna met de twee stijfgeklopte eiwitten met suiker, strooi er wat suiker over en zet hem vlug in een hete oven om hem lichtbruin te laten worden.

Garneer de pudding daarna met de repen angélique en de franse vruchtjes, die al klaar moeten liggen. Breng de pudding zo warm mogelijk op tafel en geef er een warme vanillesaus of een wijnsaus bij.

735. Warme griesmeelpudding.

1/2 l melk, 100 g griesmeel, 80 g suiker, 2 à 3 eieren, 30 g boter of margarine, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker of de schil van een citroen, desverkiezende: 50 g amandelen of rozijnen.

Kook op de gewone wijze stijve griesmeelpap. Roer er op het vuur de boter of margarine en vàn het vuur voorzichtig de geklopte dooiers en desverkiezende de gepelde en gehakte amandelen of de gewassen rozijnen door. Vermeng de pap zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit, na er het smaakje uitgenomen te hebben. Besmeer een warme-puddingvorm met wat boter of margarine (ook het deksel), strooi er wat fijn paneermeel in en doe er het mengsel in, maar zorg, dat de vorm slechts voor 3/4 gevuld is. Sluit de vorm stevig en kook de pudding 2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld, zonder dat het van de kook geraakt. Laat de pudding zonder deksel even opdrogen en dien hem met schuimsaus of warme vruchtensapsaus.

736. Warme rijstpudding.

1/2 l melk, 100 g rijst, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker of de schil van een citroen, 80 g suiker, 2 à 3 eieren, 30 g boter of margarine, 50 g amandelen.

Kook op de gewone wijze stijve rijstebrij, maar laat er vanille of citroenschil in meetrekken. Vermeng deze dan, na er het smaakje uitgenomen te hebben, met de boter of margarine, de eierdooiers, de suiker en de gehakte amandelen, roer er zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door. Besmeer een warme-puddingvorm met wat boter of margarine (ook het deksel), strooi er wat fijn paneermeel in en vul hem voor 3/4 met het mengsel. Sluit hem stevig af en kook de pudding 2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding even opdrogen en dien hem met vruchten- of schuimsaus.

737. Warme gemberpudding.

200 g oud brood zonder korst, 100 g geconfijte gember, 2 à 3 eieren, 3 1/2 dl melk, ± 35 g suiker, schil van een citroen.

Maak het brood fijn in de kokende melk. Voeg er de eierdooiers, de suiker, de geraspte citroenschil en de aan stukjes gesneden gember, desverkiezende met wat gemberstroop, bij. Vermeng deze massa zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit en vul er een met boter of margarine besmeerde en met fijn paneermeel bestrooide warme-puddingvorm voor 3/4 mee. Sluit die met een met boter of margarine besmeerd deksel stevig af en kook de pudding 1 1/2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel even opdrogen en dien hem met warme vanillesaus.

738. Warme bitterkoekjespudding.

100 g bitterkoekjes, 200 g oud brood zonder korst, 3 dl melk, 50 g suiker, 3 eieren, 50 g boter of margarine.

Week in de warme melk de bitterkoekjes en het brood, wrijf beide volkomen fijn. Voeg er de boter of margarine bij. Roer de eierdooiers met de suiker. Voeg hierbij de fijngemaakte massa en vermeng ze zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Besmeer een warme-puddingvorm met wat boter of margarine (ook het deksel), strooi er wat fijn paneermeel in en doe er het mengsel in, maar zorg dat de vorm slechts voor 3/4 gevuld is. Sluit hem stevig en kook de pudding 1 1/2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel even opdrogen en dien hem met warme vanille-, schuim- of rumsaus.

739. Wener pudding (5 à 6 personen).

125 g oud brood zonder korst, 150 g suiker, 3½ dl melk, 3 grote eieren, 100 g rozijnen, 50 g sucade, sap en schil van een citroen.

Snijd het brood in dobbelsteentjes en vermeng het met de gesnipperde sucade, de met lauw water gewassen rozijnen, de geraspte citroenschil en het citroensap. Klop de eieren met 100 g suiker. Doe de overige suiker in een vrij grote pan, laat hem op een niet te fel vuur staan, tot hij caramel geworden is en over de gehele oppervlakte begint te schuimen. Giet er dan langzaam, doch in één scheut door, vàn het vuur de kokende melk bij en laat zo nodig de caramel, die nog niet opgelost is, op het vuur verder oplossen. Giet deze vloeistof, flink roerende, bij de geklopte eieren, doe er het brood met de overige ingrediënten in en laat het er 1½ uur in weken. Besmeer een warme-puddingvorm met wat boter of margarine. Doe er het mengsel in, sluit hem stevig af en kook de pudding 1½ à 2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding even opdrogen en dien hem met warme vanille- of caramelsaus.

740. Surinaamse pudding (Warme beschuitpudding).

4 grote beschuiten, 50 g bloem, 50 g rozijnen, 50 g krenten, 2 grote eieren, 50 g suiker, 35 g amandelen, 100 g boter of margarine, ½ theelepel bakpoeder (zie recept 821), ¼ theelepel zout, geraspte schil van ½ citroen, ½ dl melk.

Stamp de beschuiten fijn, was de krenten en de rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, hak de gepelde amandelen. Roer de boter of margarine tot room, voeg er de eierdooiers en de suiker bij en roer er de laatste zo lang door, tot ze geheel fijngewreven is. Voeg er het zout, het gezeefde meel, het bakpoeder, de krenten en rozijnen, de amandelen, de geraspte citroenschil, de beschuiten en de melk bij en vermeng deze massa zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit.

Vul er een met boter of margarine besmeerde en met paneermeel bestrooide warme-puddingvorm voor ¾ mee en kook de pudding 2 uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand wordt bijgevuld. Laat de pudding even opdrogen en dien hem met schuimsaus.

741. Warme kabinetpudding.

100 g biscuits, 100 g bitterkoekjes, 3 eieren, 30 g suiker, 3 dl melk, 50 g krenten, 50 g rozijnen, 25 g sucade (of snippers), ½ geraspte citroenschil.

Smeer een warme puddingvorm in met boter of margarine. Snijd de biscuits langs de zijkanten recht af, snijd ze ook van boven gelijk en zet ze, met de bruine kant naar buiten, tegen de wand van de vorm. Klop de eieren met de suiker en de geraspte citroenschil, voeg er de melk bij. Was de krenten en de rozijnen en kook ze even in het water op, snipper de sucade (of de snippers). Leg de mélange laag om laag met de bitterkoekjes in de vorm, maar zorg, dat de bovenste laag uit bitterkoekjes bestaat. Giet nu de geklopte eieren over de massa. Zorg dat de vloeistof juist even boven de vulling staat. Sluit de vorm op de gewone wijze af en kook de pudding 1½ uur au bain-marie, maar zorg, dat het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel opdrogen en dien hem met warme vanille- of vruchtensaus.

742. Plumpudding (8 à 10 personen).

250 g oud brood zonder korst, 125 g rozijnen, 125 g krenten, 125 g sultana-rozijnen, 125 g suiker, 150 g sucade, 250 g kalfsniervet, 4 eieren, geraspte schil van ½ citroen, ¾ geraspte nootmuskaat, 25 g kaneel, 15 g amandelen, ½ dl rum.

Ontdoe de krenten en rozijnen van de steeltjes, was ze met lauw water af. Snipper de sucade, hak de gepelde amandelen fijn. Kruimel het brood, hak het gewassen niervet, waaruit de velletjes verwijderd zijn, fijn. Roer de eierdooiers zo glad mogelijk met de suiker, vermeng ze met alle ingrediënten, het laatst zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Vul een met boter besmeerde en met fijn paneermeel bestrooide warme-puddingvorm voor ¾ met het mengsel. Sluit hem stevig af en kook de pudding minstens 8 uur au bain-marie. Zorg, dat het water telkens tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Laat de pudding zonder deksel opdrogen, overgiet hem met rum en breng hem brandende binnen, of steek er een takje hulst met besjes in. Dien plumpudding in kleine porties en serveer er rumsaus bij.

743. Zwampudding (6 personen).

3 dl melk, 100 g bloem, 100 g suiker, 100 g boter of margarine, 3 eieren, ½ stokje vanille.

Roer boter of margarine, bloem en suiker door elkaar, tot alle klontjes verdwenen zijn. Voeg er langzamerhand de melk bij en kook de massa op een matig warm vuur, roerende met een garde, tot ze gaar en gebonden is. Laat ze enigszins bekoelen, voeg er de eierdooiers en de uitgeschrapte vanille bij en het laatst zo luchtig

mogelijk het stijfgeklopte eiwit. Vul een met boter of margarine besmeerde en met fijn paneermeel bestrooide warme-puddingvorm voor $^1/_3$ met het mengsel, sluit hem op de gewone wijze af en kook de pudding 2 à $2^1/_2$ uur au bain-marie, maar zorg, dat in die tussentijd het water steeds tot even onder de rand van de vorm wordt bijgevuld. Wees vooral bij een luchtige pudding als deze voorzichtig, opdat het water tijdens het bijvullen niet van de kook geraakt. Laat hem zonder deksel even opdrogen. Stort de pudding, die vlug inzakt, op een verwarmde schotel en plaats er voor het vervoer een verwarmde kom over. Dien er een marasquin- of witte wijnsaus bij.

744. Charlotte aux pommes (± 6 personen).

± 200 g oud brood zonder korst, 100 g boter of margarine, ± 800 g zure appelen, ± 50 g suiker, 3 eierdooiers, 3 lepels abrikozenjam, 1 eiwit.

Snijd het brood, waarvan de korstjes verwijderd zijn, in gelijke dunne sneetjes, besmeer ze met wat boter of margarine, dompel de zijkanten in het eiwit en voer er een met boter of margarine besmeerde vorm langs de bodem en de zijwanden mee, maar zorg, dat ze stevig tegen elkaar passen. Kook op de gewone wijze appelmoes, maar zorg, dat dit zo droog mogelijk is. Zeef het en vermeng het met de jam, de suiker en de eierdooiers. Vul met deze massa de vorm, sluit de bovenkant af met een passend stukje brood, aan beide kanten met boter of margarine besmeerd. Zet de pudding in de oven en laat hem af en toe draaiend, aan alle kanten bruin worden (1 à $1^1/_2$ uur).

ZOETE SAUSEN

($^1/_2$ l saus is voldoende voor 6 personen)

745. Kaneelsaus.

$^1/_2$ l melk, 30 g suiker, 30 g bloem, een stukje pijpkaneel of één theelepeltje fijne kaneel.

Meng de bloem (met de fijne kaneel) en de suiker met een weinig koude melk aan tot een dik papje, roer er de klontjes uit en voeg er zoveel melk bij, tot een dun papje verkregen is. Breng de overige melk (met de pijpkaneel) aan de kook, giet er roerende het aangemengde papje in en laat de saus roerende gaar koken (± 10 minuten). Presenteer de saus bij gekookte rijst, gort, enz.

Vruchtensla van grapefruit en druiven. Charlotte Russe (met plakjes opgerolde koek).
Vanille-ijs met gesponnen suiker en amandel- of nogabogen (zie recepten).

Savarin met vruchten en room. Wijngelei met ananas. Sorbets. Hoorntjes van oublies gemaakt gevuld met room en aardbeien. Diverse vruchtentaartjes. Nogataart met ijs. (Zie recepten.

Met marsepein bedekte taart. Moccataart. Cupcakes. Vruchtencake. Éclairs (lange soezen). Slagroomsoesjes. Baisers. Notentaart en div. kleine koekjes. (Zie hoofdstuk Gebak.)

Sinaasappelcake (uit de wonderpan). Roomtaart met mandarijntjes. Mazarin met gelei en druiven (zie Savarin). Diverse kleine taartjes en koekjes. (Zie hoofdstuk Gebak.)

746. Stroopsaus (1e recept).

4 dl melk, 150 g stroop, 30 g bloem, 50 g boter of margarine.

Meng de bloem met een weinig koude melk aan tot een dik papje, roer er de klontjes uit en voeg er zoveel melk bij, tot een dun papje verkregen is. Breng de overige melk aan de kook, giet er roerende het aangemengde papje in en laat de saus roerende gaar koken (± 10 minuten). Vermeng hem vàn het vuur met de boter of margarine en de stroop en geef hem o.a. bij ketelkoek.

747. Stroopsaus (2e recept).

500 g stroop, 100 g boter of margarine (eventueel meer).

Roer de boter of margarine en de stroop in een pan op een zacht vuur door elkaar, tot ze zich goed vermengd hebben. Zorg echter, dat de boter of margarine niet smelt, waardoor de saus te dun zou worden.

748. Bessensapsaus.

2½ dl bessensap, 2½ dl water, 75 g suiker, 20 g sago of aardappelmeel, stukje citroenschil of pijpkaneel.

Breng het bessensap met het water, de zeer dun afgeschilde citroenschil of de pijpkaneel aan de kook. Meng de sago of het aardappelmeel met een weinig koud water tot een dun papje aan, giet dit roerende in de kokende vloeistof en laat de saus roerende even doorkoken. Voeg daarna de suiker toe. Neem er vàn het vuur het smaakje uit. Geef de saus warm bij gekookte rijst; koud bij griesmeel-, maïzenapudding enz.

749. Frambozensapsaus.

2½ dl frambozensap, 2½ dl water, ± 60 g suiker, 20 g sago of aardappelmeel, wat citroensap.

Bereid de saus op dezelfde wijze als bessensapsaus (vorig recept). Voeg er vàn het vuur wat citroensap bij.

750. Frambozen- en bessensapsaus.

2 dl bessensap, 1½ dl frambozensap, 1½ dl water, ± 70 g suiker, 20 g sago of aardappelmeel.

Bereid de saus op dezelfde wijze als bessensapsaus (recept 748).

751. Bramensapsaus.

3$^1/_2$ dl bramensap, 1$^1/_2$ dl water, ± 60 g suiker, 20 g sago of aardappelmeel, wat citroensap.

Bereid de saus op dezelfde wijze als frambozensapsaus (recept 749). Gebruik eventueel in plaats van citroensap bessensap.

752. Citroensaus.

4 dl water, sap van 2 citroenen, samen ± $^1/_2$ l, schil van 1 citroen, ± 75 g suiker, ± 20 g sago of aardappelmeel.

Rasp de goed afgewassen schil van één citroen op een geëmailleerde of glazen rasp af. Breng het water met de suiker en de citroenschil aan de kook. Giet er de met koud water aangemengde sago in en laat de saus roerende even doorkoken. Voeg er het gezeefde citroensap bij. Presenteer hem bij griesmeel-, maïzenapudding enz.

N.B. Zie noot onder het volgende recept.

753. Sinaasappelsaus.

Sap van 4 sinaasappelen en 1 citroen, aangevuld met water tot $^1/_2$ liter, 20 g sago, ± 75 g suiker.

Rasp de schil van 1 goed gewassen sinaasappel op een geëmailleerde of glazen rasp af; breng het water met de suiker en de sinaasappelschil aan de kook. Giet er de met koud water aangemengde sago in en laat de saus roerende even doorkoken. Voeg er het gezeefde vruchtensap bij. Presenteer hem bij griesmeel- of maïzenapudding.

N.B. De hoeveelheid suiker hangt af van de smaak der vruchten en zal dus somtijds vermeerderd of verminderd moeten worden.

754. Chocoladesaus.

$^1/_2$ l melk, 15 g maïzena Duryea, 20 g Blooker's cacao, 60 g suiker, $^1/_4$ stokje vanille of vanillesuiker.

Breng 3$^1/_2$ dl melk langzaam aan de kook met de vanille. Roer de maïzena met de cacao en de suiker door elkaar en meng ze met 1$^1/_2$ dl melk langzaam aan tot een dun papje zonder klontjes. Giet dit roerende in de kokende melk, waaruit de vanille verwijderd is en laat de saus flink roerende 3 à 4 minuten doorkoken. Roer onder het afkoelen van tijd tot tijd om te voorkomen, dat zich een vlies vormt en presenteer de saus bij griesmeel-, maïzenapudding enz.

755. Vanillesaus.

1/2 l melk, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, 5 g maïzena Duryea, 2 eieren, 30 g suiker.

Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille. Klop de eieren met de suiker, giet ze langzaam en steeds de klontjes wegwrijvend bij de maïzena. Voeg bij dit papje, flink roerende, zoveel van de kokende melk, tot de eieren verwarmd zijn. Doe dan alles in de pan terug en laat de saus op een zacht vuur, roerende met een garde, 3 à 4 minuten doorkoken. Neem er de vanille uit en roer onder het afkoelen van tijd tot tijd om te voorkomen dat een vlies gevormd wordt. Geef de saus koud bij chocoladepudding, citroenrijst enz., warm bij warme broodpudding, gemberpudding enz.

N.B. In plaats van hele eieren kunnen ook eierdooiers gebruikt worden, doch dan moet 10 g maïzena genomen worden in plaats van 5 g.

756. Custardsaus.

1/2 l melk, 15 g custardpoeder, 40 g suiker.

Breng bijna al de melk aan de kook. Roer de custard met de suiker door elkaar en meng ze met een beetje van de koude melk aan tot een dun papje zonder klontjes. Giet dit, al roerend, in de kokende vloeistof. Laat de saus, roerende, twee minuten doorkoken op een zacht vuur. Laat hem, af en toe roerend, bekoelen, om te voorkomen, dat er een vlies gevormd wordt.

757. Roomsaus.

1/2 l kookroom of 1/4 l room en 1/4 l melk, 2 eierdooiers, 3 g maïzena Duryea, 50 g suiker, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker.

Bereid de saus op dezelfde wijze als vanillesaus (recept 755). Presenteer de saus bij mokkapudding (recept 711).

758. Aardbeiensaus (1e recept).

300 g kleine, gave aardbeien, 4 dl water, 20 g sago of aardappelmeel, ± 75 g suiker, wat citroensap, citroenschil.

Pluk de aardbeien, was ze en laat ze in een vergiet even uitlekken. Breng ze met het water, de citroenschil en de suiker bijna aan de kook, neem ze met een schuimspaan uit het vocht, leg ze in een glazen schaal en bind het vocht met de aangemengde sago. Haal de citroenschil er uit, voeg wat citroensap toe en giet de saus over de aardbeien. Presenteer de saus bij maïzena-, griesmeelpudding enz.

759. Aardbeiensaus (2e recept).

200 g aardbeien, 4 eierdooiers, ± 125 g basterdsuiker, 4 dl witte of Rijnwijn, sap van 1/2 citroen.

Pluk de aardbeien, was ze en wrijf ze door een paardenharen zeef. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg er de wijn, het citroensap en de aardbeienpurée bij en laat de saus op een zacht vuur of au bain-marie roerende gebonden worden. Presenteer hem bij warme griesmeel-, rijstpudding enz.

760. Frambozensaus (1e recept).

300 g gave frambozen, 4 dl water, 20 g sago of aardappelmeel, ± 75 g suiker, wat citroensap.

Bereid de saus op dezelfde wijze als aardbeiensaus (recept 758). Presenteer de saus bij maïzena-, griesmeelpudding enz.

761. Frambozensaus (2e recept).

200 g frambozen, 4 eierdooiers, ± 125 g basterdsuiker, 4 dl witte of Rijnwijn, sap van 1/2 citroen.

Bereid de saus op dezelfde wijze als aardbeiensaus (recept 759). Presenteer hem bij warme griesmeel-, rijstpudding enz.

762. Abrikozensaus.

10 abrikozen, 4 eierdooiers, 100 à 125 g basterdsuiker, 4 dl witte of Rijnwijn, sap van 1/2 citroen.

Kook de abrikozen in wat water, tot ze zacht zijn, wrijf ze door een paardenharen zeef. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg er de wijn, het citroensap en de abrikozenpurée bij en laat de saus op een zacht vuur of au bain-marie roerende gebonden worden. Presenteer hem bij warme bitterkoekjes-, kabinetpudding enz.

763. Perzikensaus.

10 perziken, 4 eierdooiers, 100 à 125 g witte basterdsuiker, 4 dl witte of Rijnwijn, sap van 1/2 citroen.

Bereid de saus zoals abrikozensaus (zie vorig recept). Presenteer hem bij warme bitterkoekjes-, kabinetpudding enz.

764. Schuimsaus.

4 eieren, 3 dl vruchtensap (bessen- òf bessen- en frambozen- òf citroensap met water), 80 g basterdsuiker.

Klop de eieren met de suiker, tot ze schuimig geworden zijn (10 minuten). Voeg er dan druppelsgewijs, steeds doorkloppende, het vruchtensap bij. Zet de saus op een zacht vuur of au bain-marie en laat hem flink kloppende, gebonden worden, doch niet koken, daar anders het gevaar voor schiften groot wordt. Presenteer de saus bij warme broodpudding, griesmeelpudding enz.

N.B. Mocht de saus wel gebonden, doch niet schuimig geworden zijn, dan kan men hem vàn het vuur af vermengen met een paar stijfgeklopte eiwitten. Daartoe gebruikt men van dit recept 2 hele eieren en 2 eierdooiers om de overgebleven eiwitten stijfgeklopt door de saus te mengen.

765. Witte wijnsaus.

2 eieren, ± 60 g basterdsuiker, 2 dl Rijnwijn of bessenwijn, sap van 1/2 citroen of sinaasappel, schil van 1/4 citroen of sinaasappel.

Klop de eierdooiers en de suiker flink door elkaar. Voeg er de wijn, het vruchtensap en de schil bij en roer de saus op een zacht vuur of au bain-marie, tot ze enigszins gebonden is. Verwijder de citroenschil, klop het eiwit stijf en voeg de hete saus op het laatste ogenblik bij het eiwit. Dien hem bij warme broodpudding, bitterkoekjespudding enz.

766. Caramelsaus.

2 1/2 dl melk, 2 1/2 dl kookroom, 150 g suiker, 2 eieren, 3 g maïzena Duryea.

Breng de melk met de room aan de kook. Doe 125 g suiker in een vrij grote pan en laat deze op een niet te fel vuur staan, tot hij caramel geworden is en over de gehele oppervlakte begint te schuimen. Giet er dan langzaam vàn het vuur, maar toch in één scheut door, de kokende vloeistof bij. Voeg 25 g suiker toe. Klop de eieren, voeg ze langzaam, steeds roerende en de klontjes wegwrijvende, bij de maïzena. Voeg bij deze massa voorzichtig, steeds roerende, zoveel van de hete vloeistof, tot de eieren flink verwarmd zijn. Giet hem dan in de pan terug en laat de saus, flink roerende met een garde, op een zacht vuur 3 à 4 minuten doorkoken. Presenteer de saus bij warme puddingen.

N.B. Men kan voor het binden ook alleen de eierdooiers gebruiken, doch neemt dan 5 gram maïzena. De eiwitten kunnen worden stijfgeklopt en op het laatste ogenblik worden vermengd met de hete saus.

767. Rumsaus.

2 eieren, 2 eierdooiers, 60 g basterdsuiker, 1 dl rum, 1 dl water, sap van 1/2 citroen of sinaasappel, schil van 1/2 citroen of sinaasappel.

Bereid de saus als wijnsaus (recept 765). Dien hem bij warme broodpudding, bitterkoekjespudding enz.

768. Marasquinsaus.

2 1/2 dl kookroom, 2 1/2 dl melk, 25 g suiker, 6 g maïzena Duryea, 3 eierdooiers, 1 dl marasquin.

Bereid de saus als vanillesaus (recept 755). Voeg er vàn het vuur de marasquin bij. Geef de saus bij warme griesmeelpudding, fijne broodpudding enz.

769. Punchsaus.

4 dl water en 1 dl punch, of 1 dl rum, 1 dl cognac en 3 dl water, schil van een halve citroen, 150 g basterdsuiker, 2 eierdooiers, 6 g maïzena.

Breng het water met de zeer dun afgeschilde citroenschil aan de kook. Meng de maïzena langzamerhand aan met de geklopte eierdooiers, voeg de suiker toe en zoveel van het kokende water, tot de eierdooiers flink verwarmd zijn. Giet alles in de pan terug en laat de saus flink roerende 3 à 4 minuten doorkoken. Voeg er vàn het vuur de punch of cognac en rum bij, en presenteer de saus bij warme griesmeelpudding, broodpudding enz.

TAARTEN, GEBAK, KOEKJES, ENZ.

Regels bij het bakken van taarten, gebak, enz.

1°. Zorg in de eerste plaats voor een oven, die goed van temperatuur is (zie de recepten).

2°. Maak de vorm in orde, zoals in de recepten aangegeven is.

3°. Gebruik voor taarten, die sterk moeten rijzen, steeds harde boter of margarine (zet ze in de zomer op ijs) en goede bloem.

4°. Vermeng de ingrediënten zo luchtig mogelijk met elkaar.

5°. Vul de vorm voor taarten, die sterk moeten rijzen voor 3/4.

6°. Zet de vorm dadelijk in de oven en kijk er de eerste 5 minuten niet naar, daar de taart door de koude luchtstroom, die er over strijkt, dan licht in elkaar zou zakken.

7°. Leg zo nodig een met boter besmeerd stuk papier over de taart om te voorkomen dat de bovenkant te bruin wordt.

8°. Zie op de in de recepten aangegeven wijze of de taart gaar is.

9°. Stort de taart op een taartrooster, laat hem uitdampen en garneer hem eerst na bekoeling.

770. Zandtaartjes en Hernhutters (kleine zandgebakjes).

200 g boter of margarine, 300 g bloem of 50 g maïzena en 250 g bloem, 150 g basterdsuiker.

Zeef de bloem of de meelsoorten in een kom, doe er de boter of margarine en de basterdsuiker in en kneed alle ingrediënten door elkaar, tot geen korreltjes suiker meer te voelen zijn. Besmeer de kleine vormpjes (voor hernhutters zéér kleine gekartelde vormpjes) met wat gesmolten boter of margarine, vul ze voor 3/4 met het deeg, zet ze op een bakblik en bak de taartjes ongeveer midden in een matig warme oven geplaatst héél lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Probeer of ze gaar zijn door er met een lardeernaald, vleespen of breinaald in te steken, die er droog moet uitkomen. Leg er, wanneer de taartjes onder het bakken te bruin worden, een met boter besmeerd stuk grauw papier over. Laat de taartjes bekoelen en keer de vormpjes om. Bestuif de taartjes na bekoeling met poedersuiker.

N.B. Bij gebrek aan kleine vormpjes kunnen cacaobusdeksels ook dienst doen. Ook kan men met dit deeg een met boter of margarine besmeerde taartvorm voor 3/4 vullen en er in de oven een z.g. „harde zandtaart" van bakken. Baktijd ± 3/4 à 1 uur.

771. Harde Wenertaart.

Voor de taart: 200 g bloem, 200 g boter of margarine, 150 g basterdsuiker, 1 ei of 2 eierdooiers.
Voor het vulsel: jam.
Voor garnering: waterglazuur, Franse vruchtjes.

Maak een deeg volgens recept 770 bereid, en roer er het ei of de dooiers door. Bak hiervan 3 koeken op een bakblik of in zandtaartringen (20 à 30 minuten). Laat de deeglagen bekoelen en bestrijk ze met jam. Leg de koeken op elkander. Bedek de bovenkant met waterglazuur (zie recept 819) en versier het gebak met een randje fijngesneden geconfijte vruchtjes.

772. Zandkoekjes.

300 g bloem of 50 g maïzena en 250 g bloem, 200 g boter of margarine, 150 g poedersuiker of basterdsuiker.

Zeef de bloem of de meelsoorten en de poeder- of basterdsuiker, kneed beide met de boter of margarine door elkaar. Rol dit deeg op een met bloem bestrooide plank met een met bloem bestrooide deegrol tot 1/2 cm dikte uit; steek er met steekvormpjes, koekjesstekers, glazen of kopjes koekjes van, leg die op een ingevet bakblik, maar zorg, dat ze een eindje van elkaar af liggen. Bak ze, boven in

een matig warme oven geplaatst lichtbruin en gaar (± 15 à 20 minuten), neem ze dadelijk van het bakblik af en laat ze bekoelen.

N.B. Indien het deeg door het kneden te slap geworden is om uit te rollen, laat men het eerst dichtgedekt enige tijd op een koele plaats opstijven.

Een vluggere werkwijze voor het maken van de koekjes bestaat uit het volgende: Vorm van het deeg na het kneden een dikke rol met de doorsnede van een zilveren rijksdaalder. Laat het deeg opstijven en snijd er plakjes van.

773. Zandkoekjes met glazuur en geconfijte vruchtjes.

300 g bloem of 50 g maïzena en 250 g bloem, 200 g boter of margarine, 150 g poedersuiker of basterdsuiker, frambozen- en bessen- of abrikozenjam, 150 g waterglazuur, geconfijte vruchtjes.

Bak op de bekende wijze (zie recept 772) dunne zandkoekjes en laat ze bekoelen. Bestrijk de helft met jam en leg er de andere helft boven op. Garneer de koekjes met waterglazuur (zie recept 819) en geconfijte vruchtjes. Zie voor enige variatie op al deze soorten gebak afbeelding.

774. Boterbiesjes.

250 g bloem, 250 g boter of margarine, 150 g poedersuiker of basterdsuiker.

Bereid ze als zandkoekjes (recept 772).

775. Goudse moppen.

500 g bloem, 350 g suiker, 300 g boter of margarine, 1 ei.

Kneed alle ingrediënten tot een stevige bal, druk of rol die op een ingevette plaat tot ± 1/2 cm dikte uit. Maak in de bovenkant met een pannekoeksmes ruitvormige figuren, bestrooi de bovenkant met wat suiker, snijd de koek in stukjes ter lengte van ± 5 cm en breedte van ± 1/2 cm, leg de stukjes op enige afstand van elkaar op een ingevet bakblik en bak de moppen midden in een matig warme oven geplaatst lichtbruin en gaar (20 à 30 minuten). Neem ze met een pannekoeksmes van het blik en laat ze bekoelen.

776. Kringelen.

500 g bloem, 375 g suiker, 375 g boter of margarine, 1 ei, 10 g fijne kaneel, geraspte schil van een citroen.

Kneed alle ingrediënten zo lang door elkaar, tot ze zich goed vermengd hebben, rol van dit deeg dunne rolletjes ter lengte van ±

10 cm, leg deze met de beide uiteinden tegen elkaar aangedrukt op een ingevet bakblik, maar zorg, dat de koekjes niet al te dicht bij elkaar liggen. Bak de kringelen midden in een matig warme oven geplaatst lichtbruin en gaar (15 minuten). Neem ze met een pannekoeksmes van de plaat en laat ze bekoelen.

777. Hernhuttertjes (koekjes).

125 g boter of margarine, 80 g basterdsuiker, 125 g bloem, 70 g krenten, 20 g amandelen.

Maal de gepelde amandelen fijn. Roer de boter of margarine tot room, voeg er de suiker, het gezeefde meel, de gewassen krenten, die van de steeltjes ontdaan zijn en de gemalen amandelen bij. Vorm kleine balletjes van dit deeg en bak die op een ingevet bakblik midden in een matig warme oven geplaatst lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten).

N.B. Dit deeg kan ook gebruikt worden voor het vullen van de kleine hernhuttervormpjes (zie recept 770).

778. Speculaas.

150 g bloem, 75 g boter of margarine, 2½ g gestampte kruidnagelen, ½ theelepel fijne kaneel, of 5 g speculaaskruiden, wat nootmuskaat, een lepel melk, 75 g donkerbruine suiker, een mespunt bakpoeder, wat rijstmeel.

Kneed alle ingrediënten, de suiker opgelost in de melk, tot een bal en druk die stevig in een met rijstmeel bestrooide speculaasplank. Snijd met een scherp, dun mes het overtollige deeg af, licht de koekjes uit de plank en leg ze op een met meel bestrooid bakblik op enige afstand van elkaar. Bak ze midden in een tamelijk hete oven geplaatst lichtbruin en gaar (± 15 minuten), neem ze van het blik en laat ze bekoelen.

779. Kletskopjes.

250 g donkerbruine suiker, 125 g amandelen, 125 g bloem, 75 g boter of margarine, ½ theelepeltje kaneel.

Pel de gebroeide amandelen en snijd ze in grove stukken. Kneed alle ingrediënten tot een stevige bal. Vorm er kleine balletjes ter grootte van een knikker van, leg deze op een flinke afstand van elkaar op een ingevet bakblik en bak de koekjes vrij hoog in een warme oven geplaatst lichtbruin en gaar. Het deeg moet smelten en dun uitlopen. Geef er, indien ze onder het bakken niet genoeg uitlopen, een tikje met een mes op. Laat ze op het bakblik bekoelen en neem ze met een dun scherp mes van het blik af.

780. Gemberkoekjes.

500 g bloem, 400 g boter of margarine, 400 g suiker, 100 g natte gember, 100 g amandelen, 1 ei.

Roer de boter tot room, voeg er de suiker, de gezeefde bloem, de gepelde en gehakte of gemalen amandelen, de aan stukjes gesneden gember en het geklopte ei bij. Rol dit deeg tot $^1/_2$ cm dikte uit op een met bloem bestoven plaat. Steek er met uitsteekvormpjes koekjes van, leg deze op een ingevet bakblik, bestrijk de bovenkant met wat geklopte eierdooier, die met een weinig water vermengd is. Bak de koekjes boven in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar (10 à 15 minuten). Neem ze van de bakplaat en laat ze bekoelen.

781. Knijpkoekjes (1e recept).

500g bloem, 300 g suiker, 150 g boter of margarine, 2 eierdooiers, 5 g fijne kaneel, wat water.

Kneed alle benodigdheden flink door elkaar, voeg er wat water (± $^1/_2$ à 1 dl) bij, kneed er dit vlug door en maak van deze hoeveelheid ± 80 à 90 balletjes. Maak het verwarmde knijpertjesijzer schoon met wat zout en een stukje grauw papier. Besmeer het de eerste keer met wat boter of margarine, leg midden in een balletje deeg, knijp het ijzer dicht en bak de koekjes boven een matig vuur of boven een gasvlam aan weerszijden lichtbruin en gaar. Neem ze dadelijk uit het ijzer en laat ze bekoelen.

782. Knijpkoekjes (2e recept).

500 g bloem, 250 g boter of margarine, 250 g basterdsuiker, 2 eieren, 10 g fijne kaneel.

Kneed alle ingrediënten flink door elkaar. Vorm er ongeveer 80 balletjes van. Maak het verwarmde ijzer schoon met zout en een stukje grauw papier. Besmeer het de eerste keer met wat boter of margarine, leg midden in een balletje deeg, knijp het ijzer dicht en bak de koekjes boven een matig warm vuur of boven een gasvlam aan weerszijden lichtbruin en gaar. Neem ze dadelijk uit het ijzer en laat ze bekoelen.

783. Hoefijzerkoekjes.

175 g bloem, 150 g boter of margarine, 150 g poedersuiker, 4 eierdooiers, wat uitgeschrapte vanille.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er de gezeefde suiker bij en één voor één de eierdooiers. Vermeng dit beslag met de gezeefde

bloem en maak er op een met een weinig bloem bestoven plaat rolletjes van ter dikte van 1/2 cm en van een lengte van 10 cm. Leg die in de vorm van een hoefijzer op een met boter of margarine besmeerd bakblik, maar zorg, dat er enige afstand tussen is. Bestrijk de koekjes met geklopt ei en bak ze in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar. Neem ze van het bakblik af en laat ze bekoelen.

784. Stroopmoppen.

100 g bruine suiker, 100 g stroop, 100 g boter of margarine, 2 eetlepels melk, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel bakpoeder (zie recept 821), 250 g bloem.

Roer de boter tot room, vermeng hem met de stroop, de suiker, de melk, het gemberpoeder en het laatst de gezeefde bloem, waardoor het bakpoeder geroerd is. Strijk het deeg dun uit op een met boter besmeerd bakblik, bak het in een matig warme oven lichtbruin en gaar (± 15 minuten), snijd het zo warm mogelijk (dus voor de open ovendeur) in vierkante stukjes. Neem deze dadelijk van het blik af en laat ze bekoelen.

785. Magdalenakoekjes.

125 g boter, 1 ei, 1 eierdooier, 125 g suiker, 150 g bloem, 50 g gesnipperde amandelen of gehakte sucade.

Roer de boter tot room, voeg er het ei bij en roer dit er zolang doorheen, tot het zich volkomen met de boter vermengd heeft. Doe er dan de eierdooier en de suiker bij en roer zolang, tot de suiker volkomen fijngewreven is. Vermeng er de gezeefde bloem mee en strijk dit beslag zo dun mogelijk uit op een met boter besmeerd bakblik. Maak de bovenkant zo glad mogelijk en bestrooi die met de gepelde en gesnipperde amandelen of gehakte sucade. Bak de koek in een matig warme oven lichtbruin en gaar, snijd ze zo warm mogelijk in stukken van 6 bij 3 cm en neem deze dadelijk van het bakblik af.

786. Oublies.

150 g boter of margarine, 125 g poedersuiker, 3 eiwitten, 175 g bloem.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er de gezeefde poedersuiker bij en roer deze volkomen glad. Klop het eiwit zo stijf mogelijk en vermeng het met een paar slagen met boter of margarine en poedersuiker. Voeg er dan, zo vlug mogelijk, de gezeefde bloem bij. Leg op een ingevet bakblik een stukje slap wit karton, 9 cm breed en

11 cm lang, waarin uit het midden een stuk geknipt is ter breedte van 6 cm en lengte van 8 cm. Strijk in deze opening een zo dun mogelijke laag van het beslag. Leg het karton naast het gevormde koekje, strijk er weer deeg in en ga zo voort, tot het bakblik vol is. Bak de oublies in een tamelijk warme oven zo vlug mogelijk lichtbruin en gaar. Rol ze met een mes op en neem ze direct van het blik af. Laat het blik bekoelen, voor er nieuwe koekjes op uitgestreken worden.

787. Kattetongen.

100 g boter of margarine, 100 g poedersuiker, 100 g bloem, 1/2 stokje vanille of vanillesuiker, wat zout, 2 eiwitten (± 1/2 dl).

Roer de boter of margarine tot room, voeg er het ongeklopte eiwit, de gezeefde poedersuiker, wat uitgeschrapte vanille en het laatst de gezeefde bloem bij. Doe het deeg in een spuitzakje met glad spuitje en spuit er op een ingevet bakblik lange reepjes van, maar zorg, dat ze op enige afstand van elkaar liggen. Bak ze in een matig warme oven vlug zeer lichtbruin en gaar, neem ze met een dun, scherp mes van de plaat en laat ze bekoelen.

788. Sprits.

250 g bloem, 250 g boter of margarine, 125 g basterdsuiker, 1 ei, 1 theelepel bakpoeder, wat zout, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel geraspte citroenschil.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er het ei, de suiker, zout, geraspte citroenschil, fijne kaneel en langzamerhand de gezeefde bloem met het bakpoeder bij. Spuit van deze massa met een spuitje (één rechte en één gekartelde kant) op een ingevet bakblik lange repen in de vorm van een S. Bak de sprits in een hete oven lichtbruin en gaar (± 15 minuten). Neem ze dadelijk van het bakblik af en verdeel ze in stukken.

789. Zoute bolletjes.

130 g bloem, 1/2 dl melk, 10 g gist, 90 g boter of margarine, 10 g zout, 1/4 ei, 1 eierdooier om te bestrijken.

Doe de bloem in een verwarmde kom, maak in het midden een kuiltje, doe daarin de melk en de gist, roer er ongeveer de helft van het meel door en laat dit zetsel 15 à 20 minuten op een lauwe plaats rijzen. Voeg er dan de gesmolten boter of margarine, het geklopte ei en het zout bij en kneed dit deeg, tot het van de handen loslaat. Gooi het op een met meel bestoven plaat 5 minuten heen en weer,

laat het op een koele plaats een half uur rusten. Sla het dan plat uit, verdeel het in 60 à 65 stukjes en vorm er balletjes van. Leg die op een ingevet bakblik, sla ze met een vochtige doek enigszins plat en bestrijk ze met eierdooier, dat met een weinig water geklopt is. Laat de bolletjes op een lauwe plaats nog 15 à 20 minuten rijzen, bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Neem ze van het blik af en laat ze bekoelen.

790. Amandelnootjes.

125 g amandelen, 125 g suiker, 70 g bloem, 2 eiwitten.

Was de ongepelde amandelen, droog ze en maal ze fijn. Vermeng ze met het stijfgeklopte eiwit, de gezeefde bloem en de suiker en vorm van dit deeg rolletjes ter dikte van ± 1 cm. Leg deze op een ingevet bakblik en bak ze in een matig warme oven lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Neem ze van het bakblik af en laat ze bekoelen.

791. Drabbelkoeken.

250 g bloem, 200 g witte suiker, 3 theelepels fijne kaneel, 1 ei, ± $2^1/_2$ dl melk.

Maak een stevig beslag van de bloem, de suiker, de fijne kaneel, het ei en de melk. Maak wat uitgesmolten kalfsvet in een klein ijzeren potje zo heet, dat er blauwe damp afkomt. Giet een deel van het beslag door de daarvoor bestemde trechter, die voortdurend heen en weer bewogen wordt in het vet en bak de drabbelkoek bruin en gaar. Neem hem uit de pan en druk hem even in een klein rond kommetje om een mooie vorm te krijgen. Laat hem daarna op poreus papier uitdruipen.

Zie voor variaties op gebak afbeelding.

792. Wellingtons.

250 g amandelen, 500 g witte suiker, ± 2 eiwitten, wat citroensap, ouwels, gesnipperde amandelen.

Maal de gepelde amandelen 2 maal met de suiker en het eiwit door een amandelmolen. Voeg er wat citroensap en zo nodig nog zoveel eiwit bij, tot een vrij slap deeg verkregen is. Doe dit in de boterspuit, waarop een gladde trechter geplaatst is en spuit er in schuine richting op een ouwel langwerpige reepjes van. Keer de ouwel om op een met gesnipperde amandelen bestrooid wit papier, druk er de koekjes even in, draai de ouwel weer om, leg hem op een bakblik en bak de Wellingtons in een matig warme oven lichtbruin (± 20 minuten). Breek de ouwel langs de kant der koekjes af.

793. Bitterkoekjes.

100 g bittere amandelen, 200 g zoete amandelen, 600 g suiker, ± 1 eiwit.

Pel de gebroeide amandelen, droog ze en maal ze met 150 g suiker 2 maal door de amandelmolen fijn. Vermeng ze dan met de overige suiker en zoveel eiwit, tot een vrij slap deeg verkregen is. Spuit er door de boterspuit, waarop een gladde trechter geplaatst is, op grauw papier, dat op een bakblik ligt, ronde bolletjes van. Sla ze met een vochtige doek enigszins plat en bak ze in een tamelijk hete oven lichtbruin en gaar (± 1/2 uur). Laat ze op het papier bekoelen, neem ze er voorzichtig af.

N.B. Mochten de bitterkoekjes aan het papier vastkleven, dan maakt men dit aan de onderkant met water vochtig.

794. Biscuitgebakjes met jam en cocosnoot.

3 eieren, 100 g bloem, 20 g maïzena Duryea, 150 g suiker, de geraspte schil van één citroen, marmelade of jam en 50 g geraspte cocosnoot.

Roer de eieren ± 20 minuten met de suiker tot een schuimige massa. Roer er daarna de gezeefde bloem en de geraspte citroenschil door. Bekleed hoge cakevormpjes met ingevet papier, vul ze voor 1/4 met het mengsel en laat ze in ± 20 minuten in een matig warme oven lichtbruin en gaar worden. Laat de gebakjes bekoelen, bestrijk ze met jam, bestrooi ze met geraspte cocosnoot en leg er een vruchtje bovenop.

795. Biscuits (z.g. lange vingers).

100 g suiker, 4 eiwitten, 5 eierdooiers, geraspte citroenschil, 90 g bloem, 10 g maïzena Duryea.

Roer de eierdooiers volkomen glad met de suiker en de geraspte citroenschil. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het met een paar luchtige slagen met de dooiers en roer door dit beslag zo vlug mogelijk het gezeefde meel. Doe het beslag in een spuitzakje met een glad spuitje en spuit op een bakblik, waarop een stuk papier gelegd is, langwerpige koekjes. Bestrooi ze met een weinig suiker en bak de biscuits in een hete oven gaar (hoogstens 15 minuten), maar zorg, dat ze zo licht mogelijk van kleur blijven. Neem ze van het papier af en laat ze bekoelen.

796. Macarons (± 60 stuks).

300 g amandelen of gemalen cocosnoot, 250 g suiker, ± 4 eiwitten, wat uitgeschrapte vanille of geschrapte citroenschil, ouwels (6 bladen), 30 amandelen voor garnering.

Pel de geweekte amandelen. Maal ze, vermeng ze met de suiker, het smaakje en zoveel van het eiwit, tot een stijve massa verkregen is (zo dik als purée voor aardappel-croquetjes). Vorm hiervan kleine balletjes, maak deze van onderen wat plat en leg ze op enige afstand van elkaar op een ouwel, die op een bakblik is gelegd. Leg bij macarons van amandelen een gehalveerde amandel in het midden. Bak de koekjes in een matig warme oven lichtbruin (20 à 30 minuten). Breek de ouwel daarna langs de rand der macarons af.

797. Turennes.

125 g amandelen, 185 g suiker, 5 g fijne kaneel, geraspte schil van 1/4 citroen, 1/4 geraspte nootmuskaat, 2 1/2 g gestampte kruidnagelen, 3 eiwitten, ± 3 bladen ouwel.

Pel de geweekte amandelen, maal of hak ze zo fijn mogelijk, vermeng ze met de kruiden en het laatst zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Leg op vierkante stukjes ouwel, die op een bakblik gelegd zijn, telkens een theelepeltje van dit deeg, bak de koekjes in een matig warme oven lichtbruin (20 à 30 minuten). Breek de ouwel daarna langs de rand der turennes af.

798. Schuimpjes.

4 eiwitten, 240 g gezeefde suiker, wat uitgeschrapte vanille.

Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het vlug met de gezeefde suiker en wat uitgeschrapte vanille. Doe het in een spuitzakje met een glad spuitje en spuit er van op een ingevet en met bloem bestoven bakblik langwerpige reepjes van 8 cm lengte op enige afstand van elkaar. Strooi er een weinig suiker over en laat de schuimpjes in een openstaande zeer lauwe oven langzaam drogen en hard worden (1 1/2 à 2 uur), maar zorg, dat ze licht van kleur blijven.

799. Kopschuimpjes.

4 eiwitten, 250 g suiker, 1 lepel poedersuiker, een paar druppels karmijn of 15 g cacao.

Kook de suiker (met de cacao) in op de wijze, zoals voor borstplaat beschreven is. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, voeg hierbij, flink roerende, de warme suikeroplossing en de gezeefde poedersuiker. Laat het mengsel even bekoelen, spuit er op een met boter besmeerd en met bloem bestoven bakblik door een spuitzakje met gekarteld spuitje hoge schuimpjes van. Laat ze in een zeer lauwe oven langzaam droog en hard worden, maar zorg, dat ze zo licht mogelijk van kleur blijven.

800. Méringues (Baisers).

4 eiwitten, 250 g poedersuiker, wat uitgeschrapte vanille.

Klop het eiwit zo stijf mogelijk, roer er met een paar slagen de gezeefde poedersuiker en de vanille door en spuit van dit deeg op een vochtig houten plankje bolletjes in de vorm van een half ei. Laat de méringues in een lauwe oven aan de buitenkant droog en hard worden, keer ze om, hol ze uit en laat de binnenkant in de oven opdrogen. Vul ze met geslagen room. Zie ook afbeelding.

801. Polonaise.

6 eiwitten, ± 300 g suiker, ± 50 g gesnipperde amandelen, 2½ dl slagroom met poedersuiker en vanillemerg.

Klop 3 eiwitten zo stijf mogelijk, vermeng ze met de helft van de gezeefde suiker en spuit hiervan door een spuitzakje met een glad spuitje op een ingevet en met bloem bestoven bakblik, waarop met een deksel of kom 4 cirkels zijn aangegeven, 3 ringen. Spuit de 4e cirkel, te beginnen in het midden, geheel vol, om als bodem van de polonaise te kunnen dienen. Laat het eiwit in een zeer lauwe oven drogen (1½ à 2 uur), maar zorg, dat het wit van kleur blijft. Sla dan het overige eiwit stijf, vermeng het met de overige suiker en spuit er een ring van op de rand van de bodem. Leg hierop een harde ring, spuit er weer een zachte ring op en ga zo voort, tot de laatste gedroogde ring er op gelegd is. Besmeer nu de buiten- en binnenkant van de polonaise zo glad mogelijk met het overige eiwit, bestrooi de buitenkant met gesnipperde, lichtbruin geroosterde amandelen en laat de polonaise in een zeer lauwe oven droog en bros worden (1½ à 2 uur), maar zorg, dat hij zo licht mogelijk van kleur blijft. Vul hem met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillemerg of met ijs.

802. Nougat.

300 g suiker, 200 g amandelen, (10 g boter of margarine).

Pel de geweekte amandelen, droog ze, snipper ze. Doe de suiker (desverkiezende met de boter of margarine) in een ijzeren potje of koekepan. Roer hem op een niet te fel vuur, tot hij gelijkmatig bruin geworden is, en vermeng hem dan met de amandelen. Giet het mengsel uit op een ingevette plaat, druk het met een citroen of vochtige lepel uit, snijd het vlug in ruiten en neem ze van de plaat.

803. Marsepein.

200 g amandelen, 200 g poedersuiker, 1 klein eiwit, een paar druppels citroensap, desverkiezende wat rozen- of oranjebloesemwater.

Pel de geweekte amandelen, was en droog ze en maal ze in de amandelmolen. Vermeng ze met de gezeefde poedersuiker, het ongeklopte eiwit, de druppels citroensap en het rozen- of oranjebloesemwater. Maal deze massa door een molen (met het fijnste mesje) en vang de eerste portie afzonderlijk op, omdat het wel eens een minder mooie blanke kleur heeft. Kneed het komende fijne, witte deeg flink door elkaar en laat het 24 uur in een vochtige doek rusten.

Daarna kan de marsepein op verschillende wijzen verwerkt worden. Doe bijv. wat sinaasappelessence door de massa, als worteltjes gemaakt moeten worden.

Rol, om kleine aardappeltjes te maken, ronde balletjes van het deeg door wat kaneel en prik er hier en daar in.

Kleur enige porties bijv. met cacaopoeder of met plantenkleursels.

Rol elke portie tot een plak uit op een met wat poedersuiker bestoven tafel en plak ze op elkaar met wat water. Rol ze samen nog even uit en snijd of steek er koekjes van. Garneer ze met een halve hazelnoot, amandel of walnoot.

804. Nougatmandjes.

300 g suiker, 200 g amandelen, (10 g boter of margarine).

Bereid nougat, zoals in recept 802 is aangegeven. Rol hem op een ingevette, verwarmde plaat met een besmeerde deegrol uit ter dikte van ± 1/4 cm, steek er met een metalen ring cirkels uit en druk deze zo vlug mogelijk in zandtaartvormpjes. Maak de overige nougat weer warm, rol deze eveneens dun uit en snijd er lange, smalle reepjes van, die omgebogen en warm, bij wijze van hengsels, aan de bakjes bevestigd worden. Vul de mandjes met ijs of geslagen room, vermengd met poedersuiker.

N.B. Wordt de nougat onder het uitrollen te hard, wat zeer spoedig gebeurt, dan moet ze in de pan teruggedaan en opnieuw verwarmd worden. Om het hard worden te voorkomen, werkt men bij voorkeur op een warme plaats.

805. Borstplaat (1e recept).

Maak suiker met zoveel water vochtig, dat hij juist *even* onderstaat. Breng de suikeroplossing aan de kook en kook ze, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft. Probeer dit op de volgende wijze:

Steek in de suikeroplossing een houtje (b.v. de steel van een boterkwastje), dat enige tijd in *koud* water gestaan heeft, steek dit daarna weer in het koude water en probeer, of van de aanhangende suikeroplossing met de vinger een stevig balletje gemaakt kan worden. Neem de pan dan van het vuur af, giet er druppelsgewijs zoveel *koud* water bij, tot de suikeroplossing niet meer opbruist.

Laat het mengsel, af en toe roerende, ondoorschijnend worden en afkoelen. Giet er dan een weinig essence bij. Laat de bortstplaat dik vloeibaar worden en giet hem zo vlug mogelijk uit in de ringen, die enige tijd in koud water gestaan hebben, daarna op glad wit papier gezet zijn. Keer de borstplaat, als hij stijf is met de ringen om, laat de onderkant drogen en neem er dan de ringen af.

N.B. Voor *chocoladeborstplaat* roert men 20 g Blooker's cacao eerst door 500 g suiker, wrijft er de klontjes uit en maakt daarna de suiker vochtig met water. Neem voor deze borstplaat een grote pan, omdat de massa opbruist.

Voor *koffie-borstplaat* maakt men de suiker vochtig met water en voegt na het inkoken koffie-extract in plaats van water toe (± 15 g ccm per 500 g suiker). Denk er aan, dat de massa opbruist en roer daarom in de suikeroplossing of neem een grote pan.

Men moet de borstplaat, als hij uitgegoten is, niet te lang op één kant laten liggen, daar er dan kans van vastkleven aan het papier bestaat.

Bij gebrek aan borstplaatringen kan men ook servetbanden en cacaobusdeksels, waaruit de bodem verwijderd is, nemen.

806. Borstplaat (2e recept).

500 g suiker, 1½ dl water, een of andere essence of 20 g cacao of 1 eetlepel Nescafé.

Giet het water op de suiker, los ze geheel op en laat deze oplossing inkoken, tot een druppel, die van de lepel valt, een dunne draad trekt. Neem hem van het vuur, roer er in, tot hij ondoorschijnend geworden is, voeg er dan de essence bij, laat de borstplaat dik vloeibaar worden en maak hem af, zoals in het vorige recept aangegeven is.

807. Gemberborstplaat.

500 g suiker, 1 dl water, 1 afgestreken theelepel gemberpoeder, 50 g geconfijte gember met de stroop.

Roer het gemberpoeder door de suiker, voeg er het water bij en laat deze suikeroplossing gedurende 10 minuten koken. Voeg er dan de gesnipperde gember met de stroop bij en laat deze nog 1 à 2 minuten meekoken. Neem de borstplaat van het vuur, laat hem, steeds roerende, dik vloeibaar worden en behandel hem verder zoals in het eerste borstplaatrecept beschreven is.

808. Stroopballetjes.

½ l stroop, 9 lepels suiker, 10 g boter of margarine.

Los de suiker en de boter op in de verwarmde stroop en kook

alles samen in, tot het de dikte van een borstplaatstroop gekregen heeft. Giet de massa op een ingevette stenen plaat uit. Maak er, zodra hij stijf begint te worden, balletjes van, door de massa tot een rol te vormen, er een dik lint uit te trekken en dit in kleine stukjes te knippen.

809. Sneeuwballen (± 40).

4 dl water, iets zout, 250 g bloem, 100 g boter of margarine, 100 g krenten, 7 grote of 8 kleine eieren, wat poedersuiker, slaolie of frituurvet om in te bakken.

Breng het water met de boter of margarine en wat zout aan de kook. Strooi er roerende de gezeefde bloem in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem het onmiddellijk van het vuur af en roer er één voor één de hele eieren door. Vermeng het deeg het laatst met een paar vlugge slagen met de goed gewassen en gedroogde krenten. Maak in die tussentijd frituurvet in een diep ijzeren potje heet. Zet het op een zachter vuur, laat het even bekoelen en doe er kleine balletjes van het deeg in. Laat de sneeuwballen rijzen, lichtbruin en gaar bakken (7 minuten), neem ze met een frituurlepel uit het vet, laat ze op poreus papier zo goed mogelijk uitdruipen en bestrooi ze na bekoeling moet poedersuiker.

N.B. Rijzen de sneeuwballen niet, geef er dan met een puntig mesje een paar sneetjes in. Het vet is dan te heet geweest.

810. Zoete fritures.

3 eieren, 2½ dl melk, wat zout, 50 g maïzena Duryea, 225 g bloem, 40 g suiker, uitgeschrapte vanille of fijne kaneel.

Klop de eieren met het zout en het smaakje. Voeg er de bloem, de maïzena en zoveel melk bij, tot de bloem niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes en voeg er de overige melk bij. Behandel de fritures verder als zoute fritures (recept 168).

811. Berliner bollen (± 40 stuks).

600 g bloem, 6 eieren, 125 g boter of margarine, 100 g suiker, 50 g gist, ± 1 dl lauwe melk, wat zout, wat jam of marmelade.

Maak een stevig beslag, dat uitgerold kan worden, van de bloem, de eieren, de gesmolten boter of margarine, de suiker, de aangemengde gist, de melk en het zout. Laat dit, dichtgedekt, op een lauw-warme plaats rijzen (± 1 uur). Rol het daarna op een met bloem bestrooide plaat met een met bloem bestrooide deegrol ter dikte van ± 1 cm uit. Steek er met ringen of glazen een even aantal niet te grote cirkels van. Bestrijk de buitenkant der cirkels met wat

eiwit, deuk de helft der cirkels in het midden wat in en leg in deze holte wat marmelade of jam. Plak twee cirkels stevig met de randen op elkaar. Laat de bollen, bedekt met een enigszins vochtige doek, nog 20 minuten à 1/2 uur rijzen. Maak reuzel, frituurvet of slaolie in een diep ijzeren potje zo heet, dat er blauwe damp afkomt, zet het daarna op een zacht vuur, doe er 4 à 5 bollen tegelijk in en bak ze, af en toe kerend, lichtbruin en gaar (± 10 minuten). Laat de bollen op poreus papier goed uitdruipen en bestrooi ze na bekoeling met poedersuiker of wentel ze door suiker en kaneel.

812. Galettes (zoete).

100 g bloem, 50 g boter of margarine, 30 g suiker, 1 ei, verse vruchten of vruchten au jus.

Zeef de bloem, doe er de boter of margarine in en snijd deze zo fijn als broodkruim. Roer door deze massa de suiker en het geklopte ei. Voeg er, zo nodig, zoveel water bij, dat het deeg niet meer stuift en rol het tot 1/4 cm dikte uit op een met bloem bestoven plank. Besmeer zandtaartvormpjes met wat boter en vul ze wat ruim met een gedeelte van het deeg. Prik hier en daar in de bodem om bol staan te voorkomen en bak de galettes in een matig warme oven lichtbruin en gaar. Neem ze uit de vormpjes en vul ze na bekoeling met verse vruchten (b.v. aardbeien met slagroom) of vruchten op water (zie afbeelding).

813. Broodpuddinkjes.

150 g oud brood, 100 g basterdsuiker, 75 g boter of margarine, sap en schil van 1/2 citroen, paneermeel.

Smelt de boter, voeg er de suiker, citroenschil en sap en het geraspte of fijngemaakte oude brood bij. Vul met dit mengsel met boter besmeerde en met fijn paneermeel bestrooide zandtaartvormpjes. Zet de puddinkjes op een bakblik en bak ze in een matig warme oven lichtbruin. Stort ze en dien ze met citroensaus.

814. Soezen (± 15 à 18) (1e recept).

60 g bloem, 40 g boter of margarine, 1 dl melk of water, iets zout, 2 grote eieren, wat grove suiker.

Breng de vloeistof met de boter of margarine en wat zout aan de kook en laat deze even opkomen. Doe er roerende ineens al de gezeefde bloem in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem het dan dadelijk af. Roer er daarna van het vuur één voor één de eieren door en spuit van deze massa op een met boter besmeerd bakblik langwerpige balletjes. Bestrooi ze met wat

grove suiker en bak de soezen in een tamelijk hete oven lichtbruin en gaar (± 15 minuten). Vul ze na bekoeling met roomvla of banketbakkersroom (zie recept 816) of jam.

N.B. De soezen kunnen ook met donkerbruin waterglazuur (zie recept 819) bestreken worden.

815. Soezen (2e recept).

85 g boter of margarine, 85 g bloem, 4 eieren, 1½ dl water, wat zout.

Breng het water met de boter of margarine en wat zout aan de kook. Doe er roerende ineens al de gezeefde bloem in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem de pan dadelijk af en roer er één voor één de hele eieren door. Vul met dit deeg met boter besmeerde zandtaartvormpjes voor ¾ en bak de soezen in een matig warme oven lichtbruin en gaar (20 à 30 minuten). Bestrooi ze na bekoeling en vulling met poedersuiker.

816. Roomvla of Banketbakkersroom (te gebruiken als vulsel voor soezen en taarten).

2½ dl melk, 3 eierdooiers, 25 g bloem, 25 tot 50 g suiker, ¼ stokje vanille.

Roer de eierdooiers met de suiker en de bloem tot een gelijke massa zonder klontjes. Breng de melk met de vanille langzaam aan de kook, voeg deze, flink roerende, bij de dooiers, giet alles terug in de pan en laat de vla, flink roerende met een garde, gaar koken (± 10 minuten). Roer onder het afkoelen van tijd tot tijd, om te voorkomen dat zich een vlies vormt.

N.B. Men kan de vla ook met het stijfgeklopte eiwit vermengen, maar moet er dan een paar blaadjes opgeloste gelatine in doen om te maken, dat hij enige tijd bewaard kan worden, zonder in te zakken (vooral aan te bevelen bij tompouces).

817. Crème au beurre.

100 g boter of margarine, 50 à 100 g poedersuiker, voor smaak en kleur: sterk koffie-extract, cacaopoeder, vruchtenessences, rum of marasquin, plantenkleursel.

Roer de boter of margarine tot room en voeg er de gezeefde poedersuiker bij. Doe er daarna een beetje sterk koffie-extract, cacao-poeder, wat vruchtenessence, rum of marasquin en zo nodig een druppeltje plantenkleursel bij.

Laat de crème au beurre goed koud worden vóór hem te gebruiken bij het opspuiten. Bij zeer warm weer kan een blaadje opgeloste

gelatine, dat eerst in koud water geweekt heeft, aan de massa toegevoegd worden.

N.B. Minder vette en goedkopere crème au beurre kan gemaakt worden door aan de crème au beurre bij kleine hoeveelheden tegelijk dezelfde hoeveelheid roomvla (zie recept 816) toe te voegen.

818. Kookglazuur voor taarten.

Bereid dit op dezelfde wijze als borstplaat (zie recept 805). Giet het, als het ondoorschijnend is geworden, over de taart uit.

819. Waterglazuur.

100 g poedersuiker, ± een eetlepel water, likeuressence.

Roer kokend water bij gezeefde poedersuiker tot een stijve massa is verkregen, die niet van een lepel afloopt, doch stevig blijft staan. Doe er een paar druppels marasquin, kirsch of vanille-essence door, desverkiezende wat karmijn, en bestrijk er de taart mee.

N.B. Men kan door de poedersuiker wat cacao roeren, waardoor men een donkerbruin glazuur krijgt. Bij deze hoeveelheid glazuur is 10 g cacao nodig.

820. Eiwitglazuur.

100 g poedersuiker, ongeveer één eiwit, paar druppels marasquin, kirsch of vanille-extract, desverkiezende 1/2 druppel karmijn.

Zeef de poedersuiker, voeg er zolang kleine hoeveelheden eiwit bij tot een glimmende massa verkregen is, die zo stijf is dat hij niet van de lepel of spatel, waarmee men roert, afloopt doch stevig blijft staan. Voeg er het smaakje en desverkiezende de kleurstof bij. Gebruik eiwitglazuur bij vruchtengebak. Bestrijk het bakje van bladerdeeg, piedeeg of zandtaartdeeg eerst met eiwitglazuur, laat het drogen en doe er vervolgens de vochtige vulling in. Hierdoor wordt het vochtig en slap worden van het gebak voorkomen. Gebruik dit eiwitglazuur voor het maken van versieringen op waterglazuur of op kookglazuur. Eiwitglazuur wordt n.l. snel hard en blijft dus beter vorm houden.

821. Bakpoeder.

50 g cremor tartari, 50 g dubbelkoolzure soda, 50 g fijn rijstmeel.

Meng de drie poeders door elkaar en bewaar ze in een blikken busje of in een goed gesloten jampot.

822. Cocoskoek.

200 g gemalen cocos, 200 g witte suiker, 25 g boter of margarine, 25 g bloem, 1 groot ei, vanillesuiker, melk.

Kneed alle ingrediënten dooreen met zoveel melk dat een vochtig maar samenhangend deeg ontstaat. Beleg een bakblik met ingevet boterhampapier. Spreid hierop het deeg uit en bak het in ± 25 minuten héél lichtbruin. Draai de koek na enige bekoeling om en trek het papier er af. Snijd de koek in stukjes.

823. Laurataart.

100 g boter of margarine, 100 g bloem, 100 g basterdsuiker, 100 g amandelen, marmelade of jam.

Week de amandelen in warm water, pel ze en maal ze fijn. Kneed ze met de boter of margarine, de suiker en de bloem tot een stevige bal en verdeel die in twee gelijke delen. Druk de ene helft uit in een ingevette taartvorm, maar zorg, dat de laag deeg zo dun mogelijk is. (Bij gebruik van een kleine taartvorm verdeelt men het deeg dus in 3 delen.) Bak het in een matig warme oven lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Laat de koek bekoelen, stort hem en bak in de vorm de tweede helft. Laat deze eveneens bekoelen en leg de beide delen op elkaar met wat jam of marmelade er tussen. Bestrooi de taart met gezeefde poedersuiker of strik er een gekleurd lint omheen of garneer de taart met waterglazuur en geconfijte vruchtjes.

N.B. Bij gebrek aan een taartvorm kan men het deeg ook in zijn geheel zo dun mogelijk over een bakblik uitspreiden (zo, dat het gehele blik bedekt is), de koek daarna bruin en gaar bakken, het deeg, terwijl het nog warm is, in 2 of 3 stukken snijden en de gelijke stukken na bekoeling, met wat jam er tussen, op elkaar leggen. Natuurlijk krijgt men dan een langwerpig vierkante taart. Ook kan men van het gebakken deeg 2 of 3 ronde plakken snijden en na bekoeling met wat jam er tussen op elkaar leggen. In dit geval gaat echter het afsnijdsel van de taart verloren.

824. Kruidtaart.

125 g boter of margarine, 125 g bloem, 125 g krenten, 125 g rozijnen, 125 g donkerbruine suiker, 2 theelepels fijne kaneel, 1 theelepel geraspte nootmuskaat, 1 theelepel gestampte kruidnagelen, 2 eieren, wat zout.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er één voor één de eieren bij en roer ze er door, tot ze zich geheel met de boter of margarine vermengd hebben. Doe er dan de suiker bij en roer deze zo goed mogelijk fijn. Doe er de gezeefde bloem, wat zout,

de kruiden en het laatst de gewassen en gedroogde krenten en rozijnen bij. Doe het deeg in een ingevette taartvorm en bak de taart in een vrij warme oven lichtbruin en gaar (± 1 uur). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de taart op een taartrooster, laat hem bekoelen en bewaar hem in een goed gesloten trommel.

825. Ontbijtkoek.

250 g bloem, 150 g basterdsuiker, 1½ à 2 dl melk, ± 1 theelepel gestampte kruidnagelen, ± 1 theelepel fijne kaneel, ± ½ theelepel nootmuskaat, 1 theelepel dubbelkoolzure soda.

Zeef de bloem, voeg er de kruiden, de dubbelkoolzure soda en de melk bij en roer uit dit stijve deeg de klontjes. Keur even of de kruidensmaak goed is en doe het deeg in een ingevette broodvorm. Bak de koek in een matig warme oven bruin en gaar (± 1 uur). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen. Laat hem in de vorm bekoelen en stort hem daarna.

826. Portugese taart.

100 g boter of margarine, 100 g bloem, 100 g suiker, 50 g amandelen, een theelepel fijne kaneel, één geraspte citroenschil.

Maal de gepelde amandelen met 50 g van de suiker 2 maal door een amandelmolen. Kneed ze daarna met de overige ingrediënten tot een stevige bal, druk die in een ingevette taartvorm uit en bak de taart in een matig warme oven lichtbruin en gaar (½ uur à 3 kwartier). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te prikken, die er droog moet uitkomen. Stort de taart, nadat hij even bekoeld is en garneer hem desverkiezende met glazuur en Franse vruchtjes.

827. Opgerolde koek.

4 eieren, 50 g suiker, 40 g bloem en 15 g maïzena, wat jam of marmelade.

Roer de eierdooiers zolang met de suiker, tot deze geheel fijngewreven is. Voeg er de gezeefde bloem bij. Klop het eiwit stijf en vermeng ze zo luchtig mogelijk met het overige deeg. Spreid het deeg uit op een met boter besmeerd stuk boterhampapier, dat op een ingevet bakblik is gelegd en er aan alle kanten een weinig boven uit steekt. Laat de koek in een vrij warme oven lichtbruin en gaar bakken (minstens 10, hoogstens 15 minuten). Probeer of hij gaar is, door te zien of hij gemakkelijk van het papier loslaat.

Leg onderwijl een stuk vetvrij papier op tafel. Strooi er wat suiker op en stort de koek met de bruine kant hierop. Trek er het boven liggende papier af en bestrijk daarna de lichte kant zo vlug mogelijk met wat dunne jam of marmelade, die zo nodig wat warm gemaakt is. Rol de koek zo vlug mogelijk op, snijd de zijkanten recht of schuin af en bestrooi de koek na bekoeling met poedersuiker of garneer hem desverkiezende met glazuur en Franse vruchtjes of geconfijte snippers.

828. Opgerolde chocoladekoek.

Voor het deeg:
4 eieren, 50 g suiker, 35 g bloem, 15 g maïzena, 20 g chocoladepoeder, 30 g gesmolten boter of margarine.
Voor het vulsel:
1/2 l roomvla (zie recept 816).
Voor de garnering:
chocoladeglazuur en Franse vruchtjes of gesuikerde viooltjes.

Bak de koek als in recept 827 beschreven is, nadat door het deeg op het laatst de gesmolten boter of margarine is geroerd. Vul en garneer de opgerolde chocoladekoek.

Wil men de koek vullen met een crème- of roomvulling die niet op het warme gebak kan worden uitgestreken, rol dan de koek ongevuld op en laat hem, hangende in een doek, wat bekoelen. Rol de koek weer uit, strijk er de vulling tussen en rol het gebak weer op (zie afbeelding).

829. Schoenlapperstaart.

12 grote zure appelen, 10 grote beschuiten, 1 1/2 theelepel fijne kaneel, 80 g boter of margarine, ± 75 g suiker, 4 eieren.

Kook op de gewone wijze dikke appelmoes (zie recept 531), zeef dit, vermeng het met geraspte beschuiten, de boter of margarine, de suiker, de eierdooiers en de fijne kaneel. Roer er het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door, doe het mengsel in een ingevette en met fijn paneermeel bestrooide taartvorm en bak de taart in een matig warme oven lichtbruin (1/2 uur à 3 kwartier). Laat hem op een taartrooster uitdampen en dien hem warm of koud.

830. Engelse vruchtenpie.

150 g bloem, 75 g boter of margarine, 25 g suiker, 1 ei, 1 eierdooier, sap van één citroen, wat zout.

Voor het vulsel: vruchten, die gauw gaar worden, zoals: verse pruimen, appelen, kruisbessen òf rabarber of gestoofde vruchten of geconserveerde vruchten.

Gebruik voor het deeg harde boter of margarine (in de zomer uit de ijskast). Zeef de bloem in een kom, leg er de boter of margarine in en hak ze fijn, tot het er uitziet als broodkruim; klop het ei met de suiker en het citroensap en voeg dit bij het mengsel. Roer dit zo luchtig mogelijk door elkaar, voeg er zoveel water bij als nodig is om een stevige bal van het deeg te vormen. Rol het deeg op een met bloem bestoven plaat met een met bloem bestoven deegrol uit tot een ronde lap, groter dan het vuurvaste schoteltje. Leg in het schoteltje de benodigde vruchten. Strooi tussen de rauwe vruchten suiker en vul het schoteltje in het midden hoog op met de vruchten. Zorg dat, indien gestoofde vruchten gebruikt worden, deze koud zijn. Maak de rand van de schotel met wat water vochtig, leg er de lap deeg ruim over, druk die op de met water bevochtigde rand vast met een vork en snijd het overhangende deel er af. Snijd uit het overblijvende deeg figuren, plak die als een garnering met wat water op het deeg vast. Bestrijk het geheel met wat eierdooier, geklopt met water, prik hier en daar in het deeg en laat de pie in een vrij warme oven lichtbruin en gaar worden (3 kwartier à 1 uur).

N.B. Men kan het deeg ook maken van 150 g bloem, 75 g boter of margarine, wat zout en $^3/_4$ dl water.

831. Appeltaart.

Voor het deeg:
250 g bloem, 175 g boter of margarine, 80 g suiker, 2 eieren.
Voor het vulsel:
12 zure appelen ± 750 g, 100 g suiker, 100 g krenten, 50 g amandelen, geraspte schil van 1 citroen.

Kneed boter of margarine, bloem, suiker en $1^1/_2$ ei door elkaar tot een stevige bal. Laat deze, zo hij te slap geworden is, een kwartier op een koele plaats rusten. Rol hem uit tot een grote ronde lap, druk die in een ingevette springvorm, zo, dat de bodem geheel bedekt en de zijwanden ± 4 cm bedekt zijn. Snipper de geschilde appelen, vermeng ze met de suiker, de goed gewassen krenten, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gehakte amandelen en de geraspte citroenschil. Vul hiermede de vorm, leg er ruitvormig dunne reepjes van het overgebleven deeg over. Rol de rand enigszins om, zodat de repen stevig bevestigd zijn, of maak een extra randje deeg, kartel dit uit en werk daar de rand mee af. Besmeer het deeg met wat van het overblijvende geklopte ei en bak de taart in een matig warme oven lichtbruin en gaar (± 1 uur).

832. Tulband (van brooddeeg).

250 g bloem, wat zout, ± 2 à 2½ dl melk, 15 g gist, 50 g suiker, 75 g boter of margarine, 2 eierdooiers, 50 g krenten, 75 g rozijnen, 75 g sucade, 15 g snippers, geraspte schil van een citroen.

Doe de bloem in een verwarmde kom, maak in het midden een kuiltje, doe daarin de gist, de helft van de melk, die even lauw gemaakt is en een halve theelepel suiker. Roer dit met de helft van de bloem door elkaar, tot een stevig papje gevormd is en de andere helft van het meel er als een kransje omheen blijft zitten. Laat dit 15 à 20 minuten op een lauw-warm plaatsje dichtgedekt rijzen. Voeg er dan de eierdooiers, de gesmolten boter of margarine, de overige lauwe melk, het zout en de suiker bij, roer er de overige bloem door en roer uit dit beslag op de gewone wijze de klontjes. Doe er de in lauw water gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gehakte snippers en sucade bij. Droog de krenten en rozijnen eerst in een doek en laat dit deeg in een ingevette en met fijn paneermeel bestrooide tulbandvorm dichtgedekt op een lauw-warme plaats rijzen (± 1 uur). Bak de tulband in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar (½ uur à 3 kwartier). Probeer of hij gaar is, door er een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de tulband op een taartrooster, laat hem uitdampen en bestrooi hem na bekoeling met poedersuiker. Zie noot onder recept 627.

833. Moscovisch gebak of tulband.

100 g mélange (krenten, rozijnen en sucade), 5 eieren, wat poedersuiker, 100 g bloem, 20 g maïzena, 100 g boter of margarine, 100 g suiker.

Roer de eierdooiers volkomen glad met de suiker. Was de krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, met lauw water af, droog ze in een doek. Snipper de sucade. Roer de mélange door de dooiers. Zeef de meelsoorten, leg er de harde boter of margarine in en snijd ze in kleine, gelijke stukjes. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, vermeng het daarna, doch zo luchtig mogelijk, met boter en bloem, de eierdooiers met de suiker en doe het beslag dadelijk in de tulbandvorm, die ingevet en met wat poedersuiker en meel bestrooid is. Zet de vorm in een hete oven, zie na 5 minuten voorzichtig of het moscovisch gebak niet te bruin wordt, leg er dan een ingevet stuk grauw papier op, temper de oven en bak de tulband bruin en gaar (30 à 45 minuten). Zie of het gebak gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort het gebak op een taartrooster, laat het bekoelen en bestrooi het door een zeef met poedersuiker.

N.B. De oven voor moscovisch gebak moet heter zijn dan voor andere taarten, daar anders de mélange zakt. Men kan de mélange vervangen door 100 g geconfijte kersjes, in welk geval men de taart „*Chipolatataart*" noemt.

834. Kersttaart.

Voor de taart:
250 g bloem, 200 g boter of margarine, 250 g suiker, 5 eieren, 250 g sultana-rozijnen, 100 g sucade, 25 g oranjesnippers, 100 g amandelen, wat zout, 1 theelepel bakpoeder, geraspte schil van een citroen, wat melk.
Voor de garnering:
200 g poedersuiker, 2 eiwitten, sap van $^1/_4$ citroen, sucade, rode kersjes, $^1/_4$ l slagroom met suiker, wat zilveren pilletjes.

Roer de boter of margarine tot room. Voeg er het zout en de citroenschil bij en één voor één de eieren. Roer elk ei er zolang doorheen, dat het zich volkomen met de rest heeft vermengd. Doe er dan om en om wat gezeefde bloem, vermengd met wat bakpoeder en de suiker bij. Roer zolang in het beslag tot het dik, wit en luchtig geworden is. Voeg er zo nodig wat melk bij. Voeg ten slotte de gepelde, gemalen amandelen toe met de gesnipperde sucade en oranjesnippers, de rozijnen, die schoongemaakt en daarna gedroogd zijn. Besmeer een ronde taartvorm met wat boter of margarine. Doe er het beslag in en bak de taart in een matig warme oven lichtbruin en gaar (*2* à *2$^1/_2$* uur). Probeer of hij gaar is door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen.

Stort de taart op een taartrooster en laat hem bekoelen. Strijk na bekoeling over de taart eiwitglazuur, zie recept 820, en spuit er figuurtjes op met slagroom, die stijfgeslagen is met wat suiker. Leg hier en daar een zilveren pilletje. Boots hulstblaadjes na door uit het donkere gedeelte van de sucade blaadjes te snijden en maak de rode besjes van rode kersjes.

835. Witbrood.

350 g bloem, 10 g gist, 7$^1/_2$ g zout, ± 2$^1/_2$ dl melk.

Doe de bloem in een diepe kom, maak in het midden een kuiltje, brokkel daarin de gist en meng ze met ongeveer de helft van de lauwe melk aan. Roer er zoveel van de omringende bloem door, dat een dik deeg gevormd wordt (z.g. zetsel). Laat dit op een lauw-warme plaats dichtgedekt 20 à 30 minuten rijzen. Voeg er daarna de overige melk en het zout bij en kneed dit deeg zolang, tot het van de handen loslaat. Laat het dichtgedekt op een lauw-warme plaats rijzen (± 1

uur). Geef er dan de vorm aan, zodat een ingevette broodvorm voor ± $^2/_3$ gevuld is. Laat het deeg hierin nog $^1/_2$ uur rijzen en bak het brood in een hete oven, ongeveer in het midden van de oven geplaatst, bruin en gaar ($^1/_2$ à $^3/_4$ uur). Bestrijk de bovenkant, zodra deze bruin geworden is, met water om een glimmend korstje te krijgen. Klop op het brood om te horen of het gaar is en stort het uit de vorm.

N.B. Vervang desgewenst de melk door water.

836. Bruinbrood.

350 g ongebuild meel, 10 g gist, 7$^1/_2$ g zout, ± 2$^1/_2$ dl melk.

Bereid het brood op dezelfde wijze als in het vorige recept beschreven is.

N.B. Vervang desgewenst de melk door water.

837. Krentenbrood.

350 g bloem, 10 g gist, 7$^1/_2$ g zout, ± 2$^1/_2$ dl melk, 75 g krenten, 75 g rozijnen, 25 g sucade.

Bereid het deeg evenals dat van witbrood, kneed er de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn en de gesnipperde sucade door, zodra het zetsel met de overige melk en de overige bloem gekneed is. Bak het brood als in recept 835 is aangegeven.

838. Krentenbroodjes.

350 g bloem, 125 g krenten, 125 g rozijnen, 50 g sucade, 15 g gist, 50 g boter of margarine, ± 2$^1/_2$ dl melk, 1 eidooier, 7$^1/_2$ g zout, poedersuiker.

Maak op de bekende wijze (zie recept 835) een brooddeeg van bloem, gist, zout, melk, gesmolten boter of margarine en eidooier. Laat het deeg rijzen. Was en droog de krenten en rozijnen en snipper de sucade. Doe ze door het deeg. Vorm hiervan kleine bolletjes. Leg ze op een dun ingevet bakblik. Laat ze ± 30 minuten narijzen en bak ze in een hete oven in ± 20 minuten gaar en lichtbruin. Bestrijk ze met een dun papje van melk en suiker om ze glanzend te maken. Bestrooi ze later met gezeefde poedersuiker.

839. Paasbrood.

350 g bloem, 20 g gist, 7$^1/_2$ g zout, ± 2 dl melk (lauwe), 2 eierdooiers, 60 g boter of margarine, 150 g krenten, 150 g rozijnen, 30 g sucade, geraspte schil van $^1/_2$ citroen.

Maak een soepel deeg van bloem, gist, zout, ei, melk, gesmolten boter of margarine en geraspte citroenschil. Laat het deeg op een lauw-warm plaatsje dichtgedekt 1 uur rijzen. Doe er dan de schoongemaakte en gedroogde krenten en rozijnen door met de kleingesneden sucade. Laat het deeg op een lauw-warme plaats dichtgedekt 1 uur rijzen in een met boter besmeerde broodvorm, waarin een met boter besmeerd stukje boterhampapier gelegd is. Behandel het brood verder als voor witbrood (recept 835) is aangegeven.

840. Kerstbrood of Weihnachtsstolle.

350 g bloem, 20 g gist, 7½ g zout, 1 eierdooier, 2 dl lauwe melk, 80 g boter of margarine, 60 g sucade, 35 g amandelen, 75 g rozijnen, 35 g oranjesnippers, geraspte schil van ½ citroen, ½ theelepeltje kaneel, 60 g suiker.

Maak een brooddeeg zoals bij witbrood (recept 835) beschreven is van bloem, gist, zout, ei en melk. Laat het rijzen. Doe er dan de gewassen en gedroogde krenten en rozijnen door met de fijngesneden sucade, de gesnipperde amandelen en oranjesnippers, de gesmolten boter of margarine, de suiker, de kaneel, de geraspte citroenschil. Doe het deeg in een ingevette broodvorm of laat het in een kom dichtgedekt 1¼ uur rijzen. Bak het brood in de vorm als voor witbrood beschreven is. Sla het deeg voor een echte Weihnachtsstolle plat en geef het de vorm van een ronde koek. Sla deze dubbel, maar zorg, dat de onderste helft groter is dan de bovenste. Druk het deeg goed aan. Laat het op een ingevet bakblik nog even dichtgedekt rijzen. Bak de stolle als voor witbrood (zie recept 835) is aangegeven. Bestrooi hem met gezeefde poedersuiker. Strik er een rood lintje omheen en steek er een takje hulst tussen.

841. Scones.

350 g zelfrijzend meel, 50 g sultana-rozijnen, 50 g suiker, 50 g boter of margarine, 1 ei, ± 1½ dl lauwe melk, 7½ g zout.

Zeef het meel in een kom; leg er de boter of margarine in en snijd boter of margarine in de bloem fijn. Voeg de suiker, de gewassen en daarna gedroogde rozijnen, het geklopte ei, de lauwe melk, het zout toe, tot een stevig deeg verkregen is. Rol dit op een met bloem bestoven tafel uit tot een lap van ± 1 cm dikte. Verdeel dit voor grote scones in vrij grote cirkels, voor kleinere in kleine cirkels. Knip in de grote lappen met een schaar een kruis. Leg de lappen deeg op een ingevet bakblik. Bestrijk ze met melk, strooi er wat gezeefde poedersuiker over en bak ze in een hete oven gaar (± 15 minuten). Snijd ze warm doormidden en besmeer ze met boter. Leg de helften weer op elkaar en dien ze warm op.

842. Halve maantjes (Broodjes) (± 15 stuks).

350 g bloem, 10 g gist, 7½ g zout, ± 2 dl lauwe melk, 1 ei, 50 g boter of margarine, 50 g suiker.

Maak op de bekende wijze (zie recept 835) een brooddeeg van bloem, gist, zout, melk, ei, gesmolten boter of margarine en suiker en laat het rijzen. Vorm van het deeg kleine halve maantjes en laat ze op een beboterd bakblik onder een vochtige doek nog een half uur narijzen. Bestrijk ze met wat geklopt ei en bak ze in een hete oven lichtgeel en gaar (± 15 minuten).

843. Fluitjes.

Deze worden op dezelfde wijze behandeld (zie recept 842).

844. Sally Lunns (± 10 stuks).

350 g bloem, 7½ g zout, 10 g gist, 1 ei, 50 g boter of margarine, wat suiker, ± 2 dl lauwe melk.

Maak op de bekende wijze een brooddeeg en laat het rijzen (zie recept 835). Doe het deeg in hoge cakevormpjes, die met boter of margarine besmeerd zijn of maak er ronde plakken van ± 3 cm dikte van en leg deze op een ingevet bakblik. Laat het beslag nog ½ uur onder een vochtige doek narijzen. Bak ze daarna in een hete oven in 20 à 30 minuten lichtbruin en gaar. Snijd ze warm doormidden, besmeer ze, leg de helften weer op elkaar en dien ze warm op.

845. Limburgse vlaai.

250 g bloem, 50 g boter of margarine, 5 g zout, 50 g suiker, 20 g gist, 1 ei, ± 1½ dl lauwe melk.

Maak op de bekende wijze een brooddeeg (zie recept 835) met een ei, gesmolten boter of margarine en suiker er door. Rol het gerezen deeg op een met bloem bestoven plaat of tafel uit tot een lap van ± ½ cm dikte in de grootte van de vorm, waarin de vlaai gebakken moet worden. (Dit is meestal een ondiepe grote zandtaartvorm.) Besmeer de vorm met boter of margarine, steek een cirkel uit het deeg groter dan de vorm. Leg de lap deeg er in en zorg dat het opstaande randje van de vorm ook bedekt is met het deeg. Beprik de bodem met een vork en laat het nog een half uurtje rijzen onder een vochtige doek.

Bak daarna de vlaai in een hete oven gaar en lichtbruin (20 à 30 minuten). Neem hem uit de vorm, vul hem na bekoeling met vruchtencompôte, b.v. met abrikozen- of kersencompôte, of vul de vlaai voor het bakken en strooi daarna suiker over de vruchten.

Zie noot onder recept 628.

846. Feuilletée of Frans bladerdeeg.

100 g boter of harde margarine òf kalfsniervet, 100 g bloem (wat zout), wat water (± $^1/_2$ dl).

Zeef de bloem in een kom, voeg zout toe, leg er boter, margarine of vet in en snijd deze met 2 messen in vrij grove stukken. Voeg er dan, zo luchtig mogelijk roerende, druppelsgewijs zoveel koud water bij, tot alles aan elkaar blijft hangen, maar gebruik vooral niet te veel water, daar anders het deeg onder het uitrollen zou vastplakken. Rol de bal, hem telkens omkerend, op een met bloem bestoven plank of tafel met een met bloem bestrooide deegrol uit tot een dunne lap. Borstel de overtollige bloem, die er aan blijft hangen, telkens zorgvuldig af en vouw het deeg in de lengte in drieën op. (Grotere hoeveelheden kunnen in de lengte en breedte in drieën opgevouwen worden.) Laat het deeg, dat door de behandeling slap geworden is, op een koele plaats rusten, tot het weer stijf is (± 15 minuten) en herhaal driemaal het uitrollen en driemaal het opvouwen. Vouw het daarna in vieren op en laat het zo lang mogelijk rusten. Rol het dan tot de gewenste dikte uit en geef het de gewenste vorm.

N.B. In de winter kan men gewone boter of margarine gebruiken. In de zomer is kalfsniervet, zorgvuldig van alle velletjes ontdaan, zeer goed bruikbaar, of boter of margarine die op ijs is gekoeld.

847. Halve maantjes (Fleurons).

50 g harde boter of margarine, 50 g bloem, wat water, wat zout.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846), rol dit de laatste keer ter dikte van $^1/_4$ cm uit, steek er met een uitsteekvormpje of glas halve maantjes uit, bestrijk deze met eierdooier, die met water geklopt is. Leg ze op een bakblik en bak ze in een hete oven, in de benedenste helft geplaatst, lichtbruin en gaar (± 10 minuten). Gebruik ze bij ragoût of ter garnering van schotels.

848. Zoute stengels.

50 g harde boter of margarine, 50 g bloem, 5 g zout, wat water.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846), maar vermeng het met wat extra zout. Rol het de laatste keer tot $^1/_4$ cm dikte uit en snijd er reepjes van ter lengte van 10 cm en ter breedte van $^1/_2$ cm. Bestrijk deze reepjes met eierdooier, die met wat water geklopt is, leg ze op een bakblik en bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (± 10 minuten).

Verschillende soorten gebak. Kerststerren en ander speciaal Kerstgebak. Zandtaartjes. Kringelen. (Zie recepten.)

Roomtaart. Gevulde zandtaartjes. Amandelbogen. Opgerolde koek. Met glazuur gegarneer
taartjes. Vruchtentaart. (Zie hoofdstuk Gebak.)

Heldere geleipudding met aardbeien. Vanille-ijs met frambozen. Gevulde meloen. Vanille-ijs in glazen. Opgerolde koek met geslagen room en aardbeien. Bosaardbeitjes met zoete room. Meloen met rode bessen. (Zie recepten.)

Groenteschotel: doperwten, worteltjes, gebakken champignons en bloemkool met paprika. Gekookte bloemkool met garnalensaus. Groenteschotel: gegratineerde tomaten, rauwgebakken aardappeltjes, worteltjes en peultjes. Gekookte asperges met gewelde boter. Groenteschotel. (Zie recepten.)

849. Banketletter.

125 g harde boter of margarine, 125 g bloem, ± 1½ dl water en zout.
Voor het vulsel:
125 g zoete amandelen, vermengd met 4 bittere amandelen, 125 g suiker, 1 ei, wat geraspte citroenschil of vanillemerg.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846), rol het de laatste keer ter dikte van ¼ cm ter breedte van 10 à 12 cm uit. Maak amandelpers (zie recept 850). Vorm van dit amandelpers op een met een weinig meel bestoven plaat rolletjes ter dikte van ± 2½ cm. Leg deze tegen elkaar aan midden op het deeg, sla het deeg er omheen en plak de uiteinden met wat water op elkaar. Leg het deeg met de dichtgeplakte kant naar beneden op het bakblik en geef er de vorm aan van de letter, die gewenst wordt. Bestrijk de letter met eierdooier, die met wat water geklopt is en bak hem in een hete oven lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Neem hem van het blik en laat hem bekoelen.

N.B. Men kan de uiteinden der letters dichtplakken of open laten. In het laatste geval bakt de vulling er soms uit, hetgeen velen mooi vinden.

850. Amandelpers.

125 g zoete amandelen, vermengd met 4 bittere amandelen, 125g suiker, 1 ei, wat geraspte citroenschil of vanillemerg.

Pel de geweekte amandelen. Maal ze tweemaal met de suiker, het ei en het smaakje door de amandelmolen. Bewaar het amandelpers in goed gesloten jampotten. Amandelpers wordt lekkerder als het geruime tijd staat, b.v. minstens 2 à 3 weken.

851. Allumettes (zoete).

50 g harde boter of margarine, 50 g bloem, wat water, zout, ± 1 eiwit, 100 g poedersuiker.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846). Rol het ter dikte van 1¼ cm uit tot een lap van ± 10 cm breedte. Bestrijk deze met eiwitglazuur (zie recept 820), snijd er koekjes van 1½ cm breedte van en bak deze in een warme oven lichtbruin en gaar (± 15 minuten). Neem ze dadelijk van het bakblik af.

852. Rissoles (12 stuks).

100 g harde boter of margarine, 100 g bloem, wat water (en zout).
Voor het vulsel: ragoût of jam.

1e manier. Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol dit de laatste keer tot een grote, dunne lap uit en steek er cirkels met een middellijn van 8 à 10 cm van. Leg op het midden wat jam, vouw ze dubbel, plak de randen met wat water vast, bestrijk ze met eierdooier, die met een weinig water geklopt is. Leg ze op een bakblik en bak ze in een hete oven, in het midden geplaatst, lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Neem ze van het bakblik af en laat ze bekoelen.

2e manier. Maak cirkels van het deeg, zoals hierboven aangegeven is. Leg op het midden de een of andere ragoût, vouw ze dubbel, plak de randen met wat water vast. Bak de rissoles in frituurvet, waarvan blauwe damp afkomt, lichtbruin en gaar (± 5 minuten). Laat ze op grauw papier even uitdruipen, leg ze op een verwarmd schaaltje met een vingerdoekje er op.

853. Appelbollen (6 à 8 stuks).

100 g harde boter of margarine, 100 g bloem, wat water, wat zout, ± 6 zure appelen, 50 g boter of margarine, 80 g suiker, 1 theelepel fijne kaneel.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Schil de geboorde appelen en leg ze op het deeg, dat de laatste keer tot een grote, dunne lap is uitgerold. Roer de boter of margarine tot room, voeg er de suiker en de fijne kaneel bij en vul met dit mengsel de openingen der appelen. Sla er het deeg omheen, plak het van onderen vast, na er een paar plooien in gelegd te hebben. Bestrijk de appelbollen met eierdooier, die met wat water geklopt is en bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (± 15 minuten). Neem ze van het bakblik af en laat ze bekoelen.

854. Tompouzen.

100 g harde boter of margarine, 100 g bloem, wat water, zout. Voor het vulsel: 2½ dl roomvla (zie recept 816).

Bereid op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol het de laatste keer tot een langwerpige, dunne lap uit en verdeel deze in twee gelijke stukken. Leg ze op een bakblik, geef er hier en daar een sneetje in om te sterk rijzen te voorkomen. Bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (10 à 15 minuten). Neem ze van het blik af, laat ze bekoelen. Bestrijk de ene plaat met roomvla, overgiet de andere met kook- of eiwitglazuur met rumsmaak en leg ze op de roomvla. Snijd de koek in gelijke stukken, ± 12 cm lang en 5 cm breed.

855. Kerstkrans.

100 g harde boter of margarine, 100 g bloem, wat water, zout.
Voor het vulsel:
125 g zoete amandelen vermengd met 4 bittere amandelen, 125 g suiker, 1 ei, wat geraspte citroenschil of uitgeschrapte vanille.
Voor de garnering:
geconfijte vruchten, oranjesnippers en water-glazuur.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846), rol het de laatste keer ter dikte van 1/4 cm en ter breedte van 12 cm uit. Pel de geweekte amandelen, maal ze tweemaal met de suiker, het ei en het smaakje door de amandelmolen. Vorm van dit amandelpers op een met een weinig meel bestoven tafel rolletjes ter dikte van ± 2 cm. Leg deze tegen elkaar aan midden op het deeg, sla dit er omheen en plak de uiteinden met wat water op elkaar. Leg het deeg met de dichtgeplakte kant naar beneden op het bakblik, vorm er een krans van, plak de uiteinden in elkaar vast. Bak de krans in een hete oven lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Laat hem bekoelen, garneer hem met wat waterglazuur, geconfijte vruchtjes en oranjesnippers.

856. Roomhorens.

75 g harde boter of margarine, 75 g bloem, wat water (en zout).
Voor het vulsel: 2 1/2 dl roomvla (zie recept 816).

Maak op de gewone wijze feuilletée (zie recept 846). Rol het de laatste keer zeer dun uit en snijd er lange repen ter breedte van 2 cm van, maak een smal randje vochtig met water. Wikkel de repen, te beginnen bij de punt, om de ingevette roomhorenvormen. Besmeer de bovenkant der roomhorens met eierdooier, die met wat water geklopt is, leg ze op een bakblik en bak ze in een hete oven lichtbruin en gaar (12 à 15 minuten). Laat ze bekoelen, haal er de vormen uit en vul ze met roomvla, die op de gewone wijze bereid is.

857. Confituurtaart.

200 g harde boter of margarine, 200 g bloem, wat water, zout.
Voor het vulsel: jam of confituren.

Bereid op de gewone wijze feuilletée (recept 846), rol dit de laatste keer ter dikte van 3/4 cm uit en leg deze op een bakblik. Rol het overige deeg weer uit, steek er halve maantjes uit en leg deze in de rondte op de rand van de cirkel. Plak ze met water op de onderlaag. Snijd van het overblijvende deeg lange, dunne, smalle repen en verdeel hiermee de taart in 6 of 8 vakjes. Plak de repen met wat water vast, bestrijk het geheel met eierdooier, die met wat water geklopt is.

Geef in de bodem hier en daar een sneetje om te sterk rijzen te voorkomen en bak de taart in een hete oven lichtbruin en gaar (15 à 20 minuten). Vul de verschillende vakjes na bekoeling met confituren of jam of doe er verschillende soorten vruchten in.

858. Savarin met vruchten.

350 g bloem, 200 g boter, 4 eieren, 25 g suiker, 25 g gist, ± 1 dl lauwe melk, vruchten.

Maak van ± 100 g bloem, gist en wat lauwe melk een vrij slap voordeeg. Laat het op een warme plaats ± 20 minuten rijzen. Maak van de rest van de bloem, de eieren, de suiker en eventueel de rest van de melk een deeg, voeg de boter er bij kleine stukjes tegelijk bij en kneed het deeg als voor brooddeeg; werk er daarna het gerezen voordeeg door. Doe het deeg in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide ringvorm. Laat het 1 uur rijzen en bak daarna de savarin ± $^3/_4$ uur in een hete oven. Maak intussen de vruchten klaar. Vang het vruchtennat op en doe er wat likeur in of los er extra suiker in op. Stort de savarin en prik er met een lardeernaald gaatjes in. Drenk de rand met het zoete en geurige vruchtennat.

Laat de rand koud worden, vul hem met de vruchten (zie afbeelding) en garneer de savarin met vruchten en met room.

Geeft men de savarin heet (en met warme compôte) dan moet de garnering van room achterwege blijven, maar geeft men er bijv. een kannetje room afzonderlijk bij.

859. Mazarin.

Kan worden bereid van het deeg als voor savarin is beschreven. De mazarin wordt echter niet in een ringvorm, doch in een ronde vorm (springvorm) gemaakt.

860. Engelse kerstgebakjes (Mince-pies).

250 g bloem, 125 g boter of margarine, wat water.
Voor het vulsel:
100 g krenten, 100 g rozijnen, 75 g sucade, 25 g snippers, 2 zure appelen, 100 g kalfsniervet, 80 g suiker, $^1/_2$ theelepel gemberpoeder, $^1/_2$ theelepel gestampte kruidnagelen, sap van 2 citroenen, geraspte schil van 1 citroen.

Zeef de bloem in een kom, leg er de boter of margarine in en snijd ze in de bloem tot ze zo fijn is als broodkruim. Voeg er, vlug en luchtig roerende, zoveel water bij, tot het deeg als een stevige bal aan elkaar hangt. Rol die op een met bloem bestoven plaat tot een

dunne lap uit en laat het deeg, dat door de behandeling slap geworden is, onder een vochtige doek een half uur rusten. Ontdoe het niervet van de velletjes, was het, evenals de krenten, rozijnen en geschilde in 4e partjes gesneden, zure appel. Hak dit alles met de sucade door elkaar, tot het een fijn mengsel geworden is. Roer er de suiker, het gemberpoeder, de citroenschil, het citroensap en de gestampte kruidnagelen door. Besmeer ongeveer 30 kleine zandtaartvormpjes met boter, voer ze met een stukje van het deeg en vul ze met een weinig van het mengsel. Leg er een laagje deeg op, druk de randen stevig op elkaar en zet de vormpjes op een bakblik in een matig warme oven. Laat de gebakjes lichtbruin en gaar worden (± 20 minuten), stort ze en bewaar ze enige dagen in een trommel alvorens ze te presenteren. Dien ze, bestrooid met poedersuiker, op en versier de schotel met een takje hulst.

861. Rijstetaart.

1/2 l melk, 100 g rijst, de geraspte schil van een halve citroen, 50 g boter of margarine, 75 g suiker, 3 eieren, wat zout, desverkiezende 40 g amandelen, paneermeel.

Kook op de gewone wijze rijstebrij, maar laat er het citroenschilletje in meetrekken. Roer de boter of margarine tot room, voeg er de eierdooiers en de suiker bij, daarna de rijstebrij en de gemalen of gehakte amandelen. Vermeng alles zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit en doe het in een ingevette, met fijn paneermeel bestrooide taartvorm. Bak de taart in een matig warme oven lichtbruin (3 kwartier à 1 uur). Stort hem na bekoeling en bestrooi hem met poedersuiker.

862. Amandeltaart.

6 eieren, 150 g amandelen, 150 g suiker, 50 g aardappelmeel of maïzena, 25 g bloem, wat zout, wat jam.

Klop de eieren met iets zout en de suiker au bain-marie, tot ze dik, wit en luchtig geworden zijn (± 15 minuten). Voeg er door een zeef het aardappelmeel of de maïzena en de bloem bij, doe er het laatst het grootste deel van de gemalen amandelen door en laat de taart in een ingevette en met poedersuiker en bloem bestrooide taartvorm in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar bakken (± 3/4 à 1 uur). Bedek hem zo nodig met een besmeerd stuk papier, zie of hij gaar is, door er met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen, stort hem op een taartrooster, laat hem bekoelen, besmeer de boven- en zijkant met wat jam en garneer het gebak met de achtergehouden gemalen amandelen.

863. Duitse zandtaart.

7 eieren, 100 g boter of margarine, 100 g bloem, 150 g suiker, wat vanillemerg of geraspte citroenschil, glazuur, Franse vruchtjes.

Roer de eierdooiers volkomen glad met de suiker, voeg er het smaakje bij. Zeef de bloem, leg er de harde boter of margarine in en snijd deze in kleine, gelijke stukjes. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, roer er met een paar slagen de dooiers en daarna, zo luchtig mogelijk, de gehakte boter of margarine en bloem door. Doe het beslag dadelijk in een ingevette en met poedersuiker en bloem bestrooide taartvorm. Zet de vorm in een hete oven, zie na 5 minuten voorzichtig, of de taart niet te bruin wordt, leg er anders een besmeerd stuk grauw papier op en bak hem lichtbruin en gaar (25 à 30 minuten). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de taart op een taartrooster, laat hem bekoelen en garneer hem desverkiezende met glazuur en Franse vruchtjes.

864. Zachte Wener taart.

Voor de taart:
100 g boter of margarine, 100 g suiker, 100 g bloem, 100 g amandelen, 6 eieren.
Voor het vulsel: 2 of 3 soorten jam.

Bereid de taart evenals de Duitse zandtaart, maar doe de gepelde en gemalen amandelen bij de dooiers. Snijd de taart na bekoeling in 3 of meer lagen, bestrijk elke laag met een verschillende soort jam. Leg de lagen weer op elkaar en garneer de bovenkant met kook- en eiwitglazuur en Franse vruchtjes.

865. Wener gebakjes met glazuur (moscovisch deeg) (± 25 stuks).

Voor het gebak:
100 g boter of margarine, 100 g suiker, 100 g bloem, 100 g amandelen, 6 eieren.
Voor het vulsel: 2 of 3 soorten jam.
Voor de garnering:
150 g glazuur in verschillende kleuren, Franse vruchten, noot, caisses.

Maak op de bekende wijze (zie recept 833) het beslag klaar. Spreid het deeg uit op een ingevet bakblik, dat met een ingevet stuk vetvrij papier is bekleed, zodat het papier er aan alle kanten een weinig boven uitsteekt en bak de lap deeg als in recept 864 beschreven. Trek het papier er daarna af en verdeel het gebak in langwerpige, vierkante of ronde stukjes. Halveer de stukjes en doe tussen beide helften

wat jam. Bedruip de gebakjes met dik glazuur; laat ze uitdruipen en garneer ze met Franse vruchten of noot en doe ze in de caisses.

N.B. Gebakjes van biscuitdeeg (zie recept 869) kunnen op dezelfde wijze gemaakt worden.

866. Bijoutaart.

Voor de taart:
120 g bloem, 100 g boter of margarine, 100 g suiker, 5 eieren.
Voor het vulsel:
wat jam, roomvla bestaande uit: 2½ dl melk, 2 eierdooiers, 25 à 30 g suiker, 25 g bloem, ½ stokje vanille.

Bereid de taart evenals de Duitse zandtaart (zie recept 863). Snijd hem na bekoeling in verschillende lagen, die afwisselend bedekt worden met jam en roomvla, op de gewone wijze (zie recept 816), bereid. Besmeer de zijkant van de taart met jam en rol hem door de gesnipperde en even in de oven lichtbruin gemaakte amandelen. Garneer de bovenkant met glazuur, amandelen en geconfijte vruchtjes.

867. Mokkataart.

Voor de taart:
120 g bloem, 100 g boter of margarine, 100 g suiker, 5 eieren.
Voor de mokka:
150 g boter, 60 g poedersuiker, 1 eetlepel Nescafé en 3 lepels water, 1 blad gelatine.

Bereid de taart evenals de Duitse zandtaart (zie recept 863). Laat hem bekoelen en snijd hem in twee of drie lagen.

Roer voor de mokka de boter tot room, voeg er de gezeefde poedersuiker en de opgeloste Nescafé bij. Los de geweekte gelatine met zo weinig mogelijk kokend water op, laat hem afkoelen en voeg hem bij de mokka. Besmeer de verschillende lagen met mokka, leg ze op elkaar, besmeer ook de bovenkant en spuit er de overgebleven mokka in figuren op.

N.B. Indien het koud is, behoeft er geen gelatine door de mokka geroerd te worden.

868. Roomtaart.

Voor het deeg:
6 eieren, 150 g suiker, 80 g bloem, 20 g maïzena.
Voor het vulsel:
2½ dl melk, 2 eierdooiers, 25 g bloem, 25 à 30 g suiker, ½ stokje vanille.

Roer de eierdooiers zolang met de suiker, tot deze volkomen fijn-

gewreven is. Voeg er de gezeefde meelsoorten bij en vermeng deze massa zo vlug mogelijk met het zeer stijfgeklopte eiwit. Doe het beslag in een ingevette, met poedersuiker en bloem bestrooide taartvorm en bak de taart in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar (± 30 à 35 minuten). Bedek hem zo nodig met een ingevet stuk papier. Zie, of hij gaar is, door er met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de taart op een taartrooster, laat hem bekoelen en snijd hem in drie of vier lagen. Besmeer deze met de roomvla (recept 816), die op de gewone wijze bereid is. Leg de lagen op elkaar en garneer de taart met glazuur en Franse vruchtjes.

869. Biscuit de Savoye.

3 eieren, 120 à 150 g poedersuiker, 60 g bloem, 60 g maïzena Duryea, wat vanillemerg.

Roer de eierdooiers met de poedersuiker tot een gladde massa. Voeg er het vanillemerg en langzamerhand de gezeefde meelsoorten bij. Vermeng dit deeg met een weinig van het zeer stijfgeklopte eiwit en voeg het dan zo luchtig mogelijk bij het overige stijfgeklopte eiwit. Doe het beslag in een ingevette, met poedersuiker en bloem bestrooide taartvorm en bak de taart in een tamelijk warme oven lichtbruin en gaar (20 à 40 minuten). Bedek hem zo nodig onder het bakken met een ingevet stuk papier. Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Laat de taart op een taartrooster uitdampen en garneer hem na bekoeling met glazuur en Franse vruchtjes.

870. Lange vingers (of zachte biscuits).

3 eieren, 100 g bloem, 20 g maïzena Duryea, 150 g suiker, geraspte schil van een citroen.

Spuit van het deeg, dat op de bekende wijze (zie recept 869) is klaargemaakt, op een ingevet bakblik, dat met een stuk papier is bedekt, met behulp van een spuitzakje met een glad spuitje, langwerpige koekjes. Bak de koekjes in een hete oven gaar, ± 15 minuten, maar zorg, dat ze licht van kleur blijven.

Bevochtig, zo nodig, het papier aan de onderkant om de koekjes gemakkelijk van het papier te kunnen halen.

871. Cake.

200 g boter of margarine, 200 g bloem, 200 g suiker, 4 eieren, het uitgeschrapte merg van een stokje vanille, of de geraspte schil van een citroen.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er om en om wat suiker en een heel ei bij en roer zolang tot de massa dik, wit en luchtig is geworden. Voeg vanille of citroenschil en gezeefde bloem toe, maar roer er dit in een paar slagen doorheen. Besmeer een cakevorm met boter of margarine, doe er het beslag in en bak de cake in een matig warme oven lichtbruin en gaar (3/4 à 1 uur). Zie, of de cake gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de cake op een taartrooster, laat hem uitdampen en bestrooi hem na bekoeling met poedersuiker of garneer hem met glazuur.

872. Plum-cake.

4 eieren, 200 g boter of margarine, 200 g bloem, 200 g suiker, 200 g krenten en rozijnen, wat citroensap of rum.

Bereid het deeg als in het vorige recept is beschreven. Vermeng het beslag, dat er dik en luchtig moet uitzien, met de krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan, gewassen en gedroogd zijn en met het citroensap of de rum. Doe het in een ingevette broodvorm, die van binnen langs de bodem en zijwanden met wit papier (b.v. vetvrij papier) bekleed is. Bak hierin de cake in een matig warme oven lichtbruin en gaar (1 1/2 uur). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort hem en laat hem uitdampen.

873. Kleine cakes (± 15 stuks).

4 eieren, 200 g basterdsuiker, 250 g bloem of 220 g bloem en 20 g maïzena Duryea, 150 g boter of margarine, 1 theelepeltje bakpoeder, geraspte schil van een citroen.

Bereid het deeg als in het vorige recept is beschreven. Vul beboterde cakevormpjes voor 3/4 met het deeg. Bak de cakes in een vrij warme oven lichtbruin en gaar (12—15 minuten).

874. Honingcake.

250 g boter of margarine, 250 g honing, 225 g bloem, 25 g maïzena Duryea, 5 eieren.
Voor garnering: 50 g honing, wat slagroom.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er één voor één de dooiers bij. Doe er daarna bij kleine hoeveelheden de gezeefde meelsoorten en de honing bij. Klop het eiwit stijf en roer de massa er met enige slagen zo vlug mogelijk door. Doe het deeg in een ingevette cakevorm en laat het langzaam lichtbruin en gaar worden in een matig warme oven (± 1 uur).

Stort de cake op een taartrooster en laat hem bekoelen. Strijk er daarna wat honing over en bespuit de cake met geslagen room met behulp van een spuitzakje met een gekarteld spuitje.

875. Gembertaart.

200 g boter of margarine, 200 g donkerbruine suiker, 200 g bloem, 200 g natte gember, 4 eieren.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er om en om een eidooier en wat suiker bij tot een volkomen gladde, luchtige massa is verkregen. Meng hierdoor met een paar slagen de gezeefde bloem, de aan stukjes gesneden gember met wat stroop. Klop de eiwitten zéér stijf en meng hierdoor het deeg. Bak de gembertaart in een ingevette cake- of taartvorm. Zet daartoe de vorm in een matig warme oven en laat hem ± $1^1/_2$ uur staan. Deze zware en zoete cake wordt n.l. minder vlug gaar dan een ongevuld gebak.

Behandel de gembertaart verder als in vorige recepten is beschreven.

876. Bisschopsbrood.

4 eieren, het gewicht der 4 eieren aan bloem (± 200 g), het gewicht der 4 eieren aan suiker (± 200 g), 60 g rozijnen, 60 g krenten, 30 g sucade, 25 g amandelen.

Klop de hele eieren en de suiker 15 minuten lang met een garde. Voeg er de gewassen en daarna gedroogde krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, de gesnipperde sucade en de gehakte amandelen bij. Roer er het laatst zo luchtig mogelijk de gezeefde bloem door. Doe het beslag in een ingevette broodvorm en bak daarin het brood in een matig warme oven lichtbruin (± 1 uur). Zie, of het gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort het gebak op een taartrooster en laat het uitdampen.

877. Spekkoek.

170 g boter of margarine, 170 g suiker, 85 g bloem, 5 eieren, 1 geraspte nootmuskaat, 2 theelepels fijne kaneel, 1 theelepel gestampte kruidnagelen, wat gestampte cardamon, boter of margarine om te besmeren.

Roer de boter of margarine tot room, voeg er de suiker en de eierdooiers bij en roer deze, tot de suiker goed fijngewreven is. Doe er vervolgens de kruiden en de gezeefde bloem bij. Klop het eiwit zo stijf mogelijk, meng er de overige massa door. Besmeer een taartvorm met boter of margarine, strijk er een zo dun mogelijk

laagje van het beslag in en bak dit in een matig warme oven lichtbruin. Bestrijk het met wat gesmolten boter of margarine, strijk er een tweede laagje in en bak dit eveneens lichtbruin. Ga zo voort, tot al het beslag gebakken is, stort de taart op een taartrooster en laat hem bekoelen. Bestrooi hem met poedersuiker en snijd hem in zéér dunne plakjes.

N.B. Onder het bakken zet men het overblijvende beslag zo koel mogelijk, opdat het eiwit niet kan zakken. Bereidt men een grote taart, dan kunnen de kruiden door de ene helft van het deeg geroerd worden, terwijl de andere helft wit blijft, waardoor de afscheiding tussen de lagen beter te zien is. Deze koek kan lang in een trommel bewaard worden.

878. Gevulde boterkoek.

Voor het deeg:
500 g bloem, 400 g boter of margarine, 400 g suiker, 1½ ei.
Voor het vulsel:
125 g amandelen, 125 g suiker, 1½ ei, wat geraspte citroenschil.

Kneed boter of margarine, bloem, suiker en 1½ ei tot een stevige bal. Verdeel het deeg in tweeën en druk de ene helft uit in een ingevette taartvorm. Maal de gepelde amandelen fijn, vermeng ze met suiker, het geklopte ei en de geraspte citroenschil en maal het amandelpers nogmaals door de molen. Leg het amandelpers op het deeg in de vorm, strijk er de andere helft van het deeg over en bak de koek in een matig warme oven lichtbruin en gaar (1 à 1½ uur). Probeer of hij gaar is, door er met een breinaald in te steken, die er dan droog moet uitkomen. Stort de taart op een taartrooster en laat hem bekoelen.

879. Boluskoek.

Voor het deeg:
475 g bloem, 120 g gesmolten boter of margarine, 2 eieren, ± 3 dl lauwe melk, 30 g gist.
Voor het vulsel:
200 g boter of margarine, 100 g suiker, 1 theelepel fijne kaneel, 75 g snippers, 1 dl stroop.
50 g bloem om de plank of tafel mee te bestuiven.

Maak een stevig beslag van de bloem, de gesmolten boter of margarine, de eieren, de lauwe melk en de met lauwe melk aangemengde gist. Laat dit dichtgedekt op een lauw-warme plaats ± 1 uur rijzen. Roer in die tussentijd voor het vulsel de boter of margarine tot room, voeg er de suiker, de fijne kaneel, de gehakte snippers en de stroop bij. Rol het deeg daarna uit op een met

bloem bestoven plank tot ± ½ cm dikte. Snijd er repen van ter breedte van 2½ cm. Knijp de repen aan weerskanten samen, zodat een gleuf gevormd wordt, die gevuld wordt met het vulsel, dat even boven het deeg moet uitsteken. Rol de repen met de openingen naar boven slakkenhuisvormig op (in het midden te beginnen) in een ingevet ijzeren potje, vuurvast schoteltje of taartvorm. Bak de koek 1 à 1½ uur in een matig warme oven en bedruip hem af en toe met het vocht, dat er uitkomt, of, zo dit niet voldoende mocht zijn, met wat gesmolten boter of margarine, die met wat stroop vermengd is. Stort de koek warm, snijd hem na bekoeling in punten.

IJS EN SORBETS

Regels bij het bevriezen van ijs en sorbets

1°. Gebruik voor het maken van ijs liefst een Amerikaanse ijsemmer, indien geen koelkast of koelkist aanwezig is.

2°. Spoel zowel ijsbus als spatel voor het gebruik met koud water af.

3°. Vul de ijsbus steeds met *koude* vla, doch slechts voor ¾.

4°. Sluit de bus met het deksel, plaats er de slinger over.

5°. Vul de opening tussen bus en emmer met gehakt ijs en zout (3 delen ijs op 1 deel zout), maar zorg, dat de laag, die bij het deksel komt, alleen uit ijs bestaat.

6°. Draai nu de slinger zolang, tot de massa in de bus stijf geworden is en het draaien zwaar gaat.

7°. Neem de spatel uit de bus, doe een kurkje op het deksel, smeer het randje van de deksel met wat boter, opdat de afsluiting volkomen is. Vul de emmer geheel met geklopt ijs en zout, leg ook wat ijs op het deksel en laat het ijs enige uren staan.

8°. Schep het ijs op gekoelde bakjes of schoteltjes, zet deze op een klein bordje, leg er een lepeltje naast en geef er wafeltjes of lange schuimpjes bij. Ook kan er marasquin of triple-sec bij gediend worden. IJspuddingen worden in hun geheel opgediend op gekoelde schotels.

N.B. Sorbets mogen nooit zo stijf worden als ijs en worden dus direct na de bereiding in nog enigszins vloeibare toestand gepresenteerd.

Indien ijs in een koelkast of koelkist bereid wordt, moet de ijsmassa in de ijsladen, waaruit de tussenschotjes verwijderd zijn, gedaan worden.

Dit ijs moet dikwijls geroerd worden tijdens het bevriezen (minstens om het ½ uur) om te voorkomen, dat het water uit het ijsmengsel, zich gaat afzetten op de bodem van de ijsladen. Het

eindproduct zou daardoor korrelig worden. Om dit tegen te gaan kunnen 1 à 2 blaadjes gelatine, die eerst geweekt zijn, per 1/2 l vloeistof toegevoegd worden, als deze nog warm is, zodat de gelatine kan oplossen.

Doe het ijs als het bijna bevroren is in een gekoelde kom, klop het luchtig en laat het weer in de ijslaatjes narijpen.

880. Vanille-ijs.

6 eieren, 1/2 l room, 1/2 l melk, 200 à 240 g suiker, 1 stokje vanille.

Laat de vanille langzaam aftrekken in de melk. Roer de eieren zo lang met de suiker tot ze dik, wit en luchtig zijn. Voeg de melk, die met de room is vermengd, bij het eiermengsel en verwarm het geheel zo lang tot het dik genoeg is om de houten lepel, waarmee wordt geroerd, met een dun laagje te bedekken. Laat de massa af en toe roerende koud worden. Verwijder de vanille. Vul met dit mengsel de ijsbus en laat het bevriezen, zoals hiervoor is aangegeven.

881. Chocolade-ijs.

1 l vanille-ijs, 100 g Blooker's cacao.

Bereid het ijs evenals vanille-ijs, maar voeg bij de melk de cacao en laat dit mengsel even doorkoken.

882. Nougat-ijs.

1 l vanille-ijs, 250 g gestampte nougat.

Bereid vanille-ijs op de gewone wijze, roer er de fijngestampte nougat door en laat het mengsel bevriezen.

883. Koffie-ijs.

8 eierdooiers, 1/2 l room, 1/2 l melk, 2 eetlepels Nescafé, 240 g suiker.

Bereid het geheel als vanille-ijs; vermeng de Nescafé met eierdooiers en suiker.

884. Aardbeien-ijs. I.

750 g aardbeien, 500 g suiker, 1/2 l water of melk, sap van 1 citroen, 1/4 l room, wat karmijn.

Los de suiker in het warme water of de warme melk op en laat de suikerstroop bekoelen. Pluk de aardbeien, was ze en wrijf ze

door een paardenharen zeef. Voeg de verkregen purée bij de suikerstroop, doe er de room, het gezeefde citroensap en zoveel karmijn bij, tot een mooie kleur verkregen is. Doe het mengsel in de omgespoelde ijsbus en laat het bevriezen op de wijze, zoals in de regels (blz. 334) is aangegeven.

885. Aardbeien-ijs. II.

3/4 kg aardbeien, 1/4 l water, 1/2 kg suiker, het sap van 1 à 2 citroenen, een paar druppels rode kleurstof of 2 blaadjes rode gelatine.

Los de suiker op in het water. Wrijf de schoongemaakte aardbeien door een haren zeef en voeg ze met het citroensap bij de suikerstroop. Voeg wat rood kleursel toe en reken er op dat het ijs door het bevriezen lichter van kleur wordt.

Behandel het verder als ander ijs en dien het desgewenst op gegarneerd met geslagen room.

N.B. Men kan ook van andere vruchten op dezelfde wijze vruchtenijs maken.

886. Frambozen-ijs.

750 g frambozen, 500 g suiker, 1/2 l water of melk, sap van 2 citroenen, 1/4 l room, iets karmijn.

Bereid het geheel als aardbeien-ijs (recept 884).

887. Sinaasappel-ijs.

Sap van 5 sinaasappelen, sap van 2 citroenen, samen vermengd met zoveel water, tot 1/2 l vocht verkregen is, 150 g suiker, 3 eierdooiers, 1 1/2 dl room, wat karmijn, geraspte schil van 2 citroenen.

Vermeng het sinaasappelsap met het citroensap, de geraspte citroenschil en zoveel water, tot 1/2 l vocht verkregen is. Los hierin de suiker op en roer dit vocht na bekoeling bij de eierdooiers, die met de room geklopt zijn. Voeg er zoveel karmijn bij, tot een mooie, rode kleur verkregen is en laat het mengsel op de gewone wijze bevriezen.

888. Plombière.

Vul een ijsglas voor 1/3 met vanille-ijs, voor 1/3 met vruchtenijs, voor 1/3 met koffie-ijs. Leg er een geconfijte kers of abrikoos op, garneer de plombières desverkiezende met wat geslagen room.

889. Pêches melba.

Vul een ijsschaaltje voor $^3/_4$ met vanille-ijs. Leg er een halve, verse, geschilde en ontpitte perzik in, en giet er wat frambozenpurée overheen, die verkregen is door goed uitgezochte en gewassen frambozen door een paardenharen zeef te wrijven en met suiker op smaak te brengen.

Garneer het geheel met geslagen room.

890. IJspudding.

$^1/_2$ l vanille-ijs, $^1/_2$ l koffie-ijs, Franse vruchtjes.

Maak op de bekende wijze vanille- en koffie-ijs (zie recept 880 en recept 883).

Verdeel dan een ijsvorm, hetzij met blikken, hetzij met kartonnen platen, in verticale delen, vul deze voorzichtig met de ijssoorten, verwijder de tussenschotjes. Druk het ijs zo stevig mogelijk aan. Sluit de vorm goed af, b.v. met een reep leukoplast, zodat er geen zout water naar binnen kan dringen. Plaats hem in een emmer, waarin fijngeklopt ruw ijs en zout is gedaan. Wikkel de emmer in één of meer dekens of molton doeken. Laat de pudding minstens 2 uur zo staan. Is het ruwe ijs reeds voor een groot deel gesmolten, dan is het noodzakelijk het water te verwijderen en het overgeblevene met nieuw geklopt ijs en zout aan te vullen. Neem na de aangegeven tijd de vorm uit de emmer en spoel hem af met koud water, om te voorkomen dat zout water alsnog naar binnen dringt. Houd hem vóór het storten *even* in zéér lauw water. De pudding komt dan los uit de vorm en kan gemakkelijk gestort worden. Dit gebeurt op een gekoelde schotel. Garneer de pudding vlug met gehalveerde Franse vruchtjes en eventueel geslagen room. Dien hem dadelijk op en geef er ijswaaiers bij.

Zie voor een aardige garnering afbeelding.

891. Ananassorbet.

1 blik ananas, 5 à 6 abrikozen, 100 g suiker, wat citroensap, wat karmijn, 1 dl marasquin of Champagne.

Neem 3 à 4 stukjes ananas uit het blik, verwijder de pitjes en snijd ze in zeer kleine dobbelsteentjes. Wrijf de overige ananas met de abrikozen door een paardenharen zeef en vermeng deze purée met het citroensap, het vocht, waarin de suiker opgelost is en zoveel karmijn, tot een mooie, rode kleur verkregen is. Laat de massa op de gewone wijze bevriezen. Voeg er dan wat marasquin of Champagne bij, laat het mengsel nog even bevriezen en presenteer het, zodra het stijf geworden is, na er de stukjes ananas doorgeroerd te hebben.

N.B. In plaats van er marasquin door te roeren, kan men deze ook onder in het glas doen, waarin de sorbet gepresenteerd wordt.

892. Koffie zetten (extract).

30 g = 3 lood koffie, ± 3 dl water.

Maal de koffie, stamp hem, na koffiepot en filter met kokend water omgespoeld te hebben, stevig in de filter. Vul hem voor 3/4. Zet er het kleine zeefje op en giet er zoveel kokend water op, tot de koffie geheel doordrenkt is. Sluit de tuit met een propje schoon papier (of kurkje). Schenk voor de tweede maal een beetje kokend water op de koffie. Wacht met opnieuw opschenken tot de koffie in elkaar is gezakt, anders loopt hij te vlug door. Giet er dan bij kleine scheutjes nog zoveel kokend water bij, tot de druppels niet donker genoeg meer zijn. Vul de kopjes voor 1/4 met extract en vul ze verder met kokende melk. Geef er gewone suiker of klontjes bij.

Wil men snel een goede kop koffie bereiden, doe dan een flinke theelepel Nescafé in een kop en vul deze voor 1/3 met kokend water. Voeg daarna melk en suiker toe.

Gebruikt U koffiemelk, vul dan de kop voor 3/4 met kokend water. Voeg vervolgens koffiemelk en suiker toe.

893. Dinerkoffie of mocca.

Stamp voor deze drank de koffie zéér stijf aan en schenk slechts kleine scheutjes water op met lange tussenpozen. Giet er geen water bij als de koffie niet meer donkerbruin ziet. Warm het extract in een pannetje met héét water (au bain-marie) voor 't gebruik en doe zeer weinig extract in een moccakopje. Zie voor dienen blz. 39.

894. Thee zetten.

Doe per persoon één schepje (maatschepje) in de met heet water omgespoelde theepot. Giet vers kokend water op. Schenk niet méér water in de theepot dan men nodig heeft voor het aantal kopjes waarvoor men thee in de pot heeft gedaan. (Gemiddelde inhoud van 4 koppen thee is gelijk aan 1/2 liter water; 4 maatschepjes thee is gelijk aan 10 gram thee.) Laat 3—5 minuten trekken onder de theemuts. Gebruik vooral géén thee-lichtje. Roer vóór het inschenken de thee even om. Voeg suiker en melk toe naar smaak.

895. Kopje waterchocolade.

2 1/2 theelepeltje cacao, 4 1/2 theelepeltje suiker, 1 1/2 dl kokend water.

Meng in het daarvoor bestemde kopje de cacao met de suiker door elkaar, roer er zoveel koud water of melk bij, tot een vloeibaar papje zonder klontjes verkregen is. Giet er dan het kokende water op.

Bij het maken van een grote hoeveelheid waterchocolade is het wenselijk, de drank in een pan klaar te maken en even te laten doorkoken.

896. Kopje melkchocolade.

2 theelepeltjes Blooker's cacao, 4 theelepeltjes suiker, 1½ dl melk.

Meng in het daarvoor bestemde kopje de cacao met de suiker door elkaar, roer er zoveel koude melk bij, tot een vloeibaar papje zonder klontjes verkregen is. Giet er dan de kokende melk op.

897. Chocolademelk.

2 l melk, 100 g suiker, 50 g Blooker's cacao.

Roer de cacao met de suiker door elkaar, meng ze met een weinig koude melk langzamerhand aan tot een dun papje zonder klontjes. Breng de overige melk aan de kook, giet er de aangemengde cacao roerende in en laat de melk roerende 5 minuten doorkoken. Giet hem dan in het chocoladeketeltje.

898. Chocolademelk met koffie en slagroom.

1 l melk, 45 g Blooker's cacao, 75 g suiker, 1½ dl koffie-extract, ⅛ l slagroom en 1 eetlepel Nescafé.

Roer de suiker met de cacao en Nescafé door elkaar en meng ze met wat koude melk aan. Giet dit roerende in de kokende melk en laat deze 5 minuten doorkoken. Giet de cacao in chocoladekoppen en leg er wat geslagen room op. Geef er droge biscuits bij.

899. Slemp.

2 l melk, ¾ g saffraan, 7 g thee, 8 kruidnagelen, 8 cm pijpkaneel, stukje foelie, 80 g suiker, 20 g maïzena Duryea.

Bind de kruiden in een neteldoeks lapje, doe ze in de melk en breng deze langzaam aan de kook. Laat ze verder zo lang trekken, tot er genoeg smaak aan de melk gekomen is (± ½ uur). Knijp het lapje van tijd tot tijd voorzichtig tussen twee lepels uit, doe de suiker in de melk en laat ze met de aangemengde maïzena nog 3 à 4 minuten doorkoken. Neem er de kruiden uit, giet de slemp in het warme melkketeltje.

900. Vanillemelk.

2 l melk, 1½ stokje vanille, 80 g suiker, 20 g maïzena Duryea.

Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille en laat ze enige ogenblikken zachtjes trekken. Neem er dan de vanille uit, voeg er de suiker en de aangemengde maïzena bij en laat de melk roerende 3 à 4 minuten doorkoken.

901. Anijsmelk.

2 l melk, 80 g suiker, 12½ g anijszaad, 20 g maïzena Duryea.

Bind het anijszaad in een neteldoeks lapje, doe het in de melk en bereid deze, zoals voor vanillemelk (recept 900) is aangegeven.

902. Citroenmelk.

2 l melk, schil van 1½ citroen, 80 g suiker, 20 g maïzena Duryea.

Was de citroen goed af, schil ze zo dun af, dat er geen wit aan de schil blijft. Doe deze in de melk en bereid ze, zoals voor vanillemelk (recept 900) is aangegeven.

903. Warme wijn.

1 fles rode wijn, 1 fles bessenwijn, ± 100 g suiker, 1 sinaasappel, bestoken met 20 kruidnagelen en een paar stukjes pijpkaneel.

Was de sinaasappel, steek er de kruidnagelen en een paar stukjes pijpkaneel in, doe hem in de wijn, die in het wijnketeltje gegoten is. Sluit tuit en deksel goed af en verwarm de vloeistof langzamerhand op een zacht vuur. Laat hem enige tijd trekken, voeg er de suiker bij en schenk hem zo warm mogelijk.

N.B. In plaats van een sinaasappel kan men ook een citroen of een mandarijntje nemen.

904. Napolitaine.

Sap van 8 sinaasappelen, sap van 2 citroenen, schil van 1 citroen, 4 dl bessensap, 200 g suiker, 14 dl water.

Laat de citroenschil in het water trekken en los er de suiker in op. Laat dit vocht bekoelen, voeg er dan al het vruchtensap bij en giet het enige keren door een flanellen doek, tot het zo helder mogelijk is. Doe het dan in goed schoongemaakte flessen, sluit die met een schone kurk en bewaar het niet langer dan 8 dagen.

905. Citroenlimonade.

2 kg suiker, 2 l water, 50 g citroenzuur, 30 g citroenessence.

Breng het water aan de kook en los er de suiker en, van het vuur, het citroenzuur in op. Roer er na bekoeling de essence door en giet de limonade in goed schoongemaakte flessen. Sluit deze met een schoongemaakte en uitgekookte kurk. Verdun de limonade bij het gebruik met 3 delen water.

N.B. Desverkiezende kan men door deze hoeveelheid citroenlimonade 30 g oranjebloesemwater roeren.

906. Frambozenlimonade.

2 kg suiker, 2 l water, 50 g citroenzuur, 30 g frambozenessence.

Voor de bereiding zie citroenlimonade (recept 905).

907. Ananaslimonade.

2 kg suiker, 2 l water, 50 g citroenzuur, 30 g ananasessence.

Voor de bereiding zie citroenlimonade (recept 905).

908. Sinaasappellimonade (1e recept).

2 kg suiker, 1/2 l water, 50 g citroenzuur, 30 g sinaasappelessence.

Voor de bereiding zie citroenlimonade (recept 905).

909. Sinaasappellimonade (2e recept).

1 kg suiker, 15 g citroenzuur, 6 dl water, sap van 6 sinaasappelen, geraspte schil van 2 sinaasappelen, sap van 1 citroen, desverkiezende: sap van 2 mandarijnen.

Borstel 2 sinaasappelen goed schoon, rasp er de schil af en voeg deze met de suiker bij het water. Laat deze massa 5 minuten doorkoken. Los er van het vuur het citroenzuur in op en laat de vloeistof koud worden. Voeg er dan het uitgeperste en gezeefde vruchtensap bij. Doe de limonade in uitgekookte flessen, sluit deze met uitgekookte kurken af en voorzie ze van etiket met naam en datum.

Gebruik voor deze recepten geen kunstmatig gekleurde vruchten.

910. Bessensap.

Gebruik er 2/3 rode bessen en 1/3 zwarte bessen voor. Was de vruchten en zet ze op met zoveel water, dat ze ruim half onderstaan. Laat ze op een klein vuur koken, tot ze zacht geworden zijn (10 à 15 minuten) en pers ze dan door een vruchtenpers of door een dubbelgevouwen linnen doek. Doe het sap in een schone pan, laat het even koken en neem er zorgvuldig het schuim af. Vul er de goed schoongemaakte en uitgekookte flessen mee en sluit deze direct met uitgekookte kurken af.

911. Frambozenazijn.

2 à 3 kg frambozen, 2 l inmaakazijn, suiker.

Neem 1 kg frambozen, maak ze schoon, was ze voorzichtig en laat ze gedurende 24 uur, bedekt met de azijn, staan. Giet dan de vloeistof voorzichtig, zonder er in te roeren, op 1 kg verse frambozen, die eveneens geplukt en gewassen zijn en laat ze weer 24 uur staan. Herhaal deze bewerking om een zeer geurig aftreksel te krijgen des-

verkiezende nog eens. Meet dan de hoeveelheid sap en voeg er per liter vocht 750 g suiker bij. Los deze er volkomen in op, maar zorg, dat de vloeistof niet kookt. Schep er het schuim zo zorgvuldig mogelijk af en vul goed schoongemaakte en uitgekookte flessen met de frambozenazijn. Sluit ze met uitgekookte kurken. Geef de frambozenazijn met water of spuitwater (2 lepels per glas).

912. Chartreuse.

1 l brandewijn, 400 g witte suiker, 1/2 g saffraan, schil van 2 citroenen (zeer dun afgeschild) 12 à 14 cardamonpitten.

Pel de cardamonpitten, neem er de zaadjes uit, doe ze met alle andere benodigdheden in een goed sluitende stopfles. Sluit deze af en laat de likeur minstens 4 weken, af en toe roerende, staan.

913. Advocaat.

12 grote of 14 kleine eieren, 400 g suiker, 1 stokje vanille, 1 l brandewijn.

Klop met een garde in een goed geëmailleerde pan de eieren met het vanillemerg en de suiker, tot deze zo goed mogelijk opgelost is. Voeg er langzamerhand de brandewijn bij en laat de advocaat au bain-marie of op een zacht vuur, steeds roerende met de garde, warm en licht gebonden worden, maar zorg, dat hij niet schift. Giet hem in goed schoongemaakte karaffen of flessen en sluit deze stevig af.

914. Kandeel.

6 eierdooiers, 1/2 fles Rijnwijn, 1 1/2 dl water, 20 kruidnagelen, pijpkaneel, schil van 1/2 citroen, ± 150 g basterdsuiker, wat zout.

Laat de kruiden ± 1 uur trekken in het water. Zeef het vocht en laat het bekoelen. Klop de dooiers met basterdsuiker en zout schuimig. Voeg al kloppend wijn en kruidenaftreksel toe en laat de massa au bain-marie binden.

Doe de drank in kleine kopjes.

915. Kalte Ente (wijnbowl).

1 fles rode Bordeaux, 1 fles Rijnwijn of Moezelwijn, ± 40 g suiker, schil van één citroen, schijfje citroen, 1 fles champagne of spuitwater.

Doe de rode en de witte wijn bij elkaar. Voeg er de suiker bij, de schil van één citroen, een schijfje citroen. Neem na een kwartier de schil en het schijfje er uit. Giet er de champagne of het spuitwater bij en dien de bowl in gehakt ijs op.

916. Bowl.

1½ kg vruchten. Eén soort geurige, b.v. aardbeien, of gemengd, b.v. aardbeien met perziken, of aardbeien met ananas, verschillende verse vruchten naar keuze: aardbeien, frambozen, kersen, peren, druiven, ananas, sinaasappelen, mandarijnen of perziken, vruchten uit blik of uit flessen, ± 400 g basterdsuiker, citroensap, 2 flessen Rijnwijn of Meiwijn of alcoholvrije wijn, 1 fles champagne of spuitwater.

Maak de vruchten schoon; verwijder de pitten. Snijd ze zo nodig in nette kleine stukjes. Laat ze dichtgedekt enige uren met de suiker staan. Voeg daarna de wijn toe en zoveel gezeefd citroensap, tot de drank op smaak is. Laat de massa op een koele plaats nog enige uren staan. Voeg er vlak vóór het opdienen de gekoelde champagne of het gekoelde spuitwater bij. Presenteer de bowl zo koud mogelijk. Bij gebruik van vruchten uit blik of uit flessen kan ook het nat gebruikt worden.

DE RIJSTTAFEL

Aangezien er meer en meer belangstelling ontstaat voor exotische recepten, lijkt het mij gewenst hier het een en ander over de rijsttafel te vermelden. Ook voor moeders en vrouwen van hen, die na enige tropenjaren, thuis wel eens een gerecht willen eten, dat hen aan de tropen herinnert, kan dit hoofdstuk een hulp zijn.

De bereiding van rijsttafelgerechten is niet moeilijk, maar vereist een zekere dosis van nauwkeurigheid, terwijl men het bovendien in de hand heeft rekening te houden met de smaak van degenen, die het maal zullen nuttigen. Verschillende schotels hiervan kunnen als afwisseling van het gewone menu dienst doen. Het klaarmaken van een volledige rijsttafel neemt veel tijd in beslag; maar behalve de uitgebreide is het mogelijk met behulp van hetgeen hier volgt, een rijsttafel uit minder gerechten bestaande, samen te stellen.

Een rijsttafel bestaat uit:

I. **Hoofdschotel:**

II. **Sajoer** (een soort kruidensoep), die over de rijst gedaan moet worden.

III. **Bijschotels:** Deze kunnen zijn:

a. vleesgerechten.
b. visgerechten.
c. eiergerechten.
d. sambalans, gekruide toespijzen met Spaanse peper klaargemaakt.
e. zuren.

IV. Diversen, b.v.:

a. Kroepoek, een droge zelfstandigheid, o.a. gemaakt van zetmeel met vis of garnalen.

b. pisang goreng (gebakken banaan), enz.

V. Vruchten.

RAADGEVINGEN

Hieronder volgt de verklaring van enkele Maleise benamingen, die ter verduidelijking van de recepten nodig zijn:

Maleis	Nederlands
ajam	kip.
assem	tamarinde, ook bijv. n.w. zuur.
ati	lever.
bawang merah	sjalot, rode ui.
bawang poetih	knoflook.
daon djoeroek poeroet	citroenblad.
daon salam	laurierblad.
dadar	eierstruif.
djahé	gemberwortel.
djinten of djienten	komijn.
goela djawa	bruine Javaanse suiker.
goreng	gebakken.
ikan	vis.
katjang	olienootjes.
kemirie	harde nootjes.
ketjap	soja.
ketoembar	koriander.
koewah	't nat of de saus van een gerecht.
kroepoek kakap	gedroogd soort schelvisdeeg.
kroepoek oedang	gedroogd garnalendeeg.
laos	wortelsoort.
lombok	Spaanse peper.
Mango Chutney	Engels zoetzuur.
merah	rood.
mie	Chinese vermicelli.
nassi	rijst.
oedang	garnaal.
oelekan	stamper.
paroedang	rasp.
petehboon	Indische boon.
pisang	banaan.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

MALEIS	NEDERLANDS
sajoer	kruidensoep.
sambal oelek	gestampte Spaanse peper.
santen	klappermelk.
sereh	citroengras.
sioeng	schijfjes van een vrucht.
telor	ei.
tjobek	mortier.
trassi	fijngestampte gedroogde garnalen. (Soms ook vis).
wadjan	ijzeren braadpan.

Bij het nuttigen van de rijsttafel gebruikt men een goed verwarmd diep bord of een diep warmwaterbord, en een plat bord. Verder een lepel en een vork (en soms een mes).

Op het verwarmde diepe bord neemt men rijst en sajoer. Daar legt men de sambalan omheen. Op het platte bord er naast doet men de bijgerechten en de diversen. Van de kroepoek wordt gedurende de rijsttafel nu en dan gegeten.

De Indische kruiden kunnen lange tijd bewaard blijven in goed sluitende jampotjes, busjes of flesjes, elk met duidelijk etiket ter voorkoming van vergissingen.

Een *wadjan*, een van binnen geëmailleerde platte ijzeren pan, is practisch bij het bereiden van de rijsttafel. Daar het een lage pan is, kan men ook bij het klaarmaken van kleine hoeveelheden goed zien wat men doet.

Gebruik goed geëmailleerde pannen en stenen of glazen keukengerei, daar scherpe kruiden sterk op metaal inwerken.

Een *tjobek* en *oelekan* zijn onmisbaar om de kruiden fijn te stampen en innig met elkaar te vermengen.

Assem. Week zoveel assem als men nodig heeft in lauw water en wel één lepel assem op twee lepels water.

Wring het daarna uit in hetzelfde water: het „assemwater".

Kemiries. Breek de zeer harde schaal met een hamer. Gebruik het witte vlees.

Gedroogde lombok. Week deze 10 minuten in lauw water. Verwijder voor niet te sterke schotels de pitjes.

Trassi. Gebruik hiervan altijd weinig, hoogstens 1½ theelepeltje. Verdun de trassi voor enkele gerechten met water: ½ theelepeltje trassi op één of twee lepels water. Dit is het „trassiwater".

Santen. Rasp de klapper met de paroedan of koop geraspte klapper. Week het een paar uren in lauw water (op 250 g klapper ± 1½ l water). Wring en pers het goed uit en zeef het. Deze *dikke*

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

santen lijkt op melk. De geraspte klapper kan voor de tweede maal bewerkt worden en geeft dan de *dunne santen.* Het droge raspsel kan desnoods nog voor een of ander gerecht gebruikt worden, maar meestal doet men het weg, daar er weinig smaak meer aan is.

In plaats van santen wordt wel melk met wat zout gebruikt.

Uien. Uien worden zeer veel gebruikt en kunnen heel fijn gemaakt worden door de molen.

Petehbonen. a. De gedroogde boontjes kunnen de avond te voren in lauw-warm water geweekt worden. Laat ze daarin tot de vliezige schil eraf kan worden gepeld.

b. Kook de *gezouten petehboontjes* twee- à driemaal af, om het zoutgehalte minder te maken.

Snipper de boontjes vóór het gebruik.

Nu kan tot de bereiding worden overgegaan. Daarbij is het gewenst alle ingrediënten bij elkaar te zetten.

I. Kook de **hoofdschotel** rijst vooral goed droog (zie recept 569—572). Reken per persoon 150 g rijst.

II. Sajoer b.v.:

917. Sajoer loddèh.

5 spruiten, 4 worteltjes, 5 prinsesseboontjes, 5 peultjes, stukje bloemkool, stukje witte Savoyekool, 3 uien, 6 knoflookpitten, een stukje trassi, 7 kemiries, 6 lomboks (zonder pitten), 2 theelepels laos, 3 theelepels serehpoeder, 2 theelepels ketoembar, 2 theelepels djienten, 2 laurierbladeren, 2 citroenbladeren, 100 g gepelde gekookte garnalen, 1½ l santen, 50 g runderpoulet, boter of margarine.

Stamp de kruiden, uitgezonderd de aromatische bladeren, met de gemalen uien in de tjobek met de oelekan door elkaar fijn. Fruit ze in de boter of margarine. Doe er daarna de fijngesneden groenten door en fruit dit samen. Doe in een goed sluitende pan de santen of melk met zout, voeg de gefruite massa erbij met de stukjes vlees en de aromatische bladeren. Laat de sajoer trekken en gaar worden. Voeg op het laatst de garnalen toe.

Allerlei verse groenten, liefst geen bladgroenten, kunnen voor deze loddèh genomen worden.

N.B. Men kan ook gedroogde loddèhkruiden kopen. Deze moeten eerst 24 uur weken en daarna als boven gebruikt worden.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

918. Sajoer van kool.

200 g fijngesneden savoyekool, 250 g ui (5 kleine), 50 g slaolie, wat zout, stukje spaanse peper, ± 3/4 l melk.

Snijd de kool in zo fijn mogelijke reepjes. Hak de schoongemaakte en gewassen uien fijn, doe de slaolie in een braadpan en bak er de uien lichtbruin in. Voeg er een gedeelte van de kool bij en bak deze, steeds roerende, lichtbruin. Ga zo voort, tot al de kool verbruikt is, doe er dan een stukje spaanse peper en wat melk bij en laat de sajoer op een zacht vuur stoven, tot de melk verdampt is. Voeg er dan weer melk bij en laat de kool stoven, tot hij door en door gaar is, maar zorg, dat hij zeer vochtig blijft. Geef hem met rijst en gehakt.

III. Bijschotels.

a. Vleesgerechten.

919. Rempah (gehaktballetjes).

500 g kalfsgehakt, 150 g geraspte klapper, 2 kemiries, 2 eetlepels goela djawa, wat zout, 1 theelepel serehpoeder, 60 g geweekt brood, 1 ei, frituurvet.

Vermeng het kalfsgehakt met de geraspte klapper. Fruit het zonder vet lichtbruin. Stamp het fijn in de tjobek met de kruiden, zout en suiker. Vermeng het met het losgeklopte ei en het geweekte brood. Voeg zo nodig wat melk toe. Maak er balletjes van en bak deze in het hete frituurvet. Laat ze op grauw papier uitlekken.

920. Sesaté Koewah.

500 g in dobbelsteentjes gesneden varkensvlees, 3 eetlepels gemalen uien, 3 knoflookpitten, 1/2 lepel koriander, 1/2 lepel komijn, 1 theelepel laos, 1 Spaanse peper, 1 theelepel trassi, 1 theelepel zout, 1 eetlepel bruine suiker, 1 lepel assemwater, 2 theelepels fijne kurkuma, 1 kopje melk of dikke santen, 1 daon djeroek poeroet. Boter, slaolie, rundvet of frituurvet.

Stamp de specerijen, zonder daon djeroek poeroet, met de trassi en de fijngemalen uien; vermeng ze met het vlees. Fruit het in één der bovengenoemde vetsoorten. Meng het aan met assemwater en dikke santen of melk met wat zout. Voeg dan djeroek poeroet toe en laat het vlees gaar stoven. Zorg dat de saus gebonden is.

Dien het vlees met de jus in een schaal op.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

921. Ajam besegnek.

1 kip, zout, 75 g boter of margarine, 3 eetlepels gemalen uien, 5 knoflookpitten, 2 lomboks, 1 eetlepel laos, 1 theelepel djienten, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepeltje trassi, 1 eetlepel goela djawa, 2 à 3 theelepels tamarinde- of assemwater, 1 dl water, 2 dl santen of melk met wat zout, boter of margarine.

Braad de schoongemaakte en gezouten kip gaar. Ontbeen ze.
Stamp de kruiden fijn met de gemalen uien. Fruit ze, voeg water, tamarindewater, suiker, santen of melk met zout toe. Giet dit sausje over de stukken kip en laat ze daarin stoven.

b. VISGERECHTEN.

922. Sambal goreng oedang.

150 g gepelde gekookte garnalen, 2 eetlepels fijngemalen uien, 5 knoflookpitten, 1 theelepel laos, 2 theelepels serehpoeder, 2 hele lomboks met de pitjes, beetje gebrande trassi, 2 laurierbladeren, 2 citroenbladeren, 2 petehboontjes, santen of melk met wat zout, boter of margarine.

Stamp de kruiden, zonder de aromatische bladeren, fijn met de gemalen uien. Fruit ze in de boter of margarine. Voeg de aromatische bladeren toe, de santen of de melk met wat zout en maak hiervan een gebonden sausje. Voeg de gekookte en gepelde garnalen toe en laat ze er in stoven.

923. Ikan kemirie.

Enige moten vis (schelvis, makreel), zout, peper, 20 kemiriepitten, 10 afgekookte lomboks, 6 knoflookpitten, ½ lepel djienten, 1 lepel ketoembar, 1 theelepel laos, een klein stukje trassi, citroensap of assemwater, ½ l melk met zout of santen, boter of margarine.

Peper en zout de moten vis en bak ze in de boter of margarine.
Stamp de kruiden fijn en fruit ze. Voeg er de melk met zout of santen bij. Laat dit mengsel doorkoken en voeg de vis met assemwater of citroensap toe. De saus moet rood zien en gebonden zijn.

924. Frikadel van kreeften.

Blikje kreeft, 1 eierdooier, 1 eiwit, peper, zout, nootmuskaat, enige sneetjes brood in melk geweekt, beschuitkruim of paneermeel, boter of margarine, slaolie, rundvet of frituurvet.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

Neem het vlees van de kreeft en hak het. Meng het met de specerijen, het geweekte brood en eierdooier goed door elkaar. Maak hiervan kleine frikadellen, die door losgeklopt eiwit met water gehaald worden. Wentel ze door beschuitkruim of paneermeel en bak ze in één der bovengenoemde vetten lichtbruin.

c. Eiergerechten.

925. Telor kerry kling.

10 hardgekookte, gepelde, half doorgesneden eieren, 2 eetlepels fijngemalen uien, 4 gesneden knoflookpitten, $2^1/_2$ lepel kerry-poeder, $^1/_2$ theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel mosterd, 4 lepels afzonderlijk gebakken uien, 2 lepels maïzena Duryea, $1^1/_2$ dl melk met zout of santen, bouillon. Boter of margarine.

Stamp de kruiden met de fijngemalen uien fijn. Fruit ze in de boter of margarine; voeg de bouillon toe.

Meng de maïzena met wat santen of melk met zout aan en roer deze door de bouillon. Laat de massa 3 minuten doorkoken. Giet de saus over de warm doorgesneden eieren. Garneer de schotel met de afzonderlijk gebakken uien.

926. Mata-sapi (spiegeleieren).

6 eieren, peper, zout, boter of margarine.

Bak de eieren zoals in recept 375 beschreven is.

d. Sambalan,

sterk gekruide toespijzen bij de rijst. — Neem twee of drie soorten bij de rijsttafel. Vele zijn in flesjes verkrijgbaar, geheel gereed voor het gebruik. Sambalan met santen of melk bereid kunnen niet worden bewaard.

927. Sambal petis.

3 eetlepels gemalen uien, 3 knoflookpitten, 1 theelepeltje laos, 2 theelepeltjes trassi met water aangemengd, 1 fijngesneden rode lombok zonder pitten, 2 laurierbladeren, 1 lepel goela djawa, 2 theelepeltjes tamarindewater, 3 lepels petis (petis ikan of petis oedang), 2 daon djoeroek poeroet, wat zout, 1 dl santen, 1 dl warm water. Boter, slaolie, rundvet of frituurvet.

Stamp de kruiden, behalve de bladeren en de lombok en fruit de massa geel in een der bovengenoemde vetten. Voeg het warme

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

water toe; laat de massa koken. Roer er de lepels petis en het trassiwater bij. Voeg de bladeren, de lombok, het tamarindewater, wat zout en de goela djawa toe. Laat de massa weer goed doorkoken en voeg ten slotte de santen toe. Kook dit samen door tot de olie er uitkomt.

928. Sambal ati.

Levertjes en maagjes van kippen, 4 lomboks, 5 sioengs bawang poetih, 4 lepels gemalen uien, 1/2 theelepel laos, 1 lepel sereh-poeder, 1 theelepel zout, 1 theelepel suiker, 1 lepel assemwater, 2 daon djoeroek poeroet, 2 dl santen. Boter of margarine.

Maak de levertjes en maagjes goed schoon, snijd ze in stukjes en kook ze. Stamp de kruiden en de uien — behalve de bladeren — fijn en fruit ze in de boter of margarine. Voeg de stukjes lever en maag toe met wat zout, het assemwater, suiker en de bladeren.

Kook dit op met de santen tot het vet er uitkomt.

929. Sambal goddek (van allerlei groenten).

Kool, boontjes, peultjes, petehbonen, 100 g gepelde gekookte garnalen, 2 lepels gemalen uien, 2 lepels fijngesneden gebakken uien, 5 stuks uitgehaalde, gepofte kemiries, 4 fijngesneden knoflookpitten, 2 lepels fijngesneden gepofte lombok, 2 theelepels ketoembar, 2 citroenbladeren, 2 laurierbladeren, 1 theelepel zout, drie in de lengte doorgesneden groene lomboks, 1 dl fijngesneden groene kruisbessen, water, 5 à 7 1/2 dl melk met zout of santen.

Kook de schoongemaakte en fijngesneden groenten met de groene lomboks en de kruisbessen in wat water met zout gaar. Giet het water af en voeg de santen of melk met wat zout toe.

Stamp de kruiden — behalve de gebakken uien, de bladeren en de gepofte lomboks — samen fijn. Voeg dit bij de massa en kook het alles, al roerende, even door. Voeg de lomboks, de bladeren en de gebakken uien toe, en maak hiervan een dikke massa.

930. Sambal goreng tomaten.

5 niet al te rijpe tomaten, 4 schijfjes knoflook, 3 groene en 3 rode fijngesneden lomboks, 1/2 theelepel laos, 1 lepel trassiwater, 1 dl santen, 100 g gepelde gekookte garnalen. Boter of margarine.

Snijd de schoongemaakte tomaten in schijfjes. Stamp de specerijen met de gemalen uien. Fruit ze. Voeg de tomaten met trassiwater toe. Kook dit even op en giet er de santen met de garnalen bij. Verwarm dit samen tot het vet er uitkomt.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

931. Sambal Ikan merah (van Makassaarse rode visjes).
Ingrediënten zie sambal petis (recept 927), maar gebruik in plaats van petis een kopje vol schoongemaakte rode visjes.
Bereid de sambal als in dat recept is aangegeven.

e. ZUREN.

Chutney, een Engels-Indisch product, dat het meest overeenkomt met ons zoetzuur van kwetsen.
Het wordt o.a. gemaakt van de welbekende Indische vrucht manga. Deze wordt tot moes gekookt met lomboks.
Dit zuur kan kant en klaar in flacons gekocht worden. Stort een klein gedeelte op een schaaltje en gebruik $^1/_2$ lepeltje bij de rijst.

932. Atjar ketimoen (komkommerzuur).

6 grote komkommers, 2 lepels fijngemalen uien, 1 lepel fijngesneden knoflook, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel laospoeder, 1 lepel fijne kurkuma, 1 lombok zonder pitjes, 1 theelepeltje zout, 1 theelepeltje suiker, 1 fles azijn. Boter of margarine.

Schil de komkommers, snijd er de bittere punten af, verdeel ze in vier parten over de lengte en verdeel deze wederom in de lengte in achten.
Laat de stukken een nacht onder zout staan met een zwaar gewicht, b.v. een steen, er op. Neem de volgende dag de stukken er uit, laat ze goed uitlekken en droog ze af met een schone doek.
Stamp de specerijen met de uien — behalve de lombok — fijn en fruit ze. Voeg de azijn en de lombok toe en laat dit samen even doorkoken. Doe de stukken komkommer in een goed schoongemaakte stopfles en giet er de massa overheen. Laat de inhoud afkoelen. Sluit de fles luchtdicht af en laat ze een paar dagen staan, waarna de atjar voor gebruik geschikt is. Dit zuur kan niet lang bewaard blijven.

IV. Diversen.

933. Kroepoek.

De meest voorkomende soorten kroepoek zijn:
Kroepek oedang (van garnalen), onregelmatig van vorm, en *kroepoek kakap* (van een soort schelvis) als kleine ronde plakjes.
Maak slaolie of frituurvet heet in een frituurpan. Dompel een

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

kleine hoeveelheid kroepoek in het hete vet, waarin ze sterk zullen gaan uitdijen. Keer de kroepoek zo nodig om en laat ze aan de andere kant bakken.

Zorg dat ze gaar worden, maar *licht* van kleur blijven. Laat de croquante kroepoeks op grauw papier uitlekken.

In goed gesloten trommels kunnen ze enige tijd bros gehouden worden.

N.B. Met tafelzout bestrooid zijn kroepoeks een ware lekkernij bij de bittertafel.

Ikan merah. Deze rode Makassaarse visjes kunnen in flesjes gekocht worden en zijn dan gereed voor het gebruik.

934. Katjang goreng (gebakken olienootjes).

Pel de olienootjes. Doe wat boter in de koekepan, laat dit heet worden en bak de nootjes onder voortdurend roeren tot ze lichtbruin van kleur zijn.

935. Pisang goreng (gebakken banaan).

Schil de pisangs. Snijd ze overlangs in tweeën. Bak ze lichtbruin in de koekepan.

Vruchten kunnen na de rijsttafel gegeven worden.

Enige gerechten, die afzonderlijk gebruikt kunnen worden:

936. Nassi goreng.

750 g gekookte rijst, 150 g ham, 150 g vleesresten, 3 eetlepels gemalen uien, enkele knoflookpitjes, 1 eetlepel fijngesneden gebakken uien, wat jus, 1 à 2 theelepeltjes sambal oelek, wat zout, 3 eieren, 3 lepels melk, zout, peper, boter, margarine of olie.

Fruit in de boter, margarine of olie de gemalen uien en de fijngehakte knoflookpitjes lichtbruin. Voeg daarna de sambal oelek toe en wat zout. Laat dit ± 5 minuten doorfruiten. Doe er de stukjes vlees bij en de gesneden ham. Laat ze bruin worden (± 5 minuten).

Roer er de droge rijst door en blijf roeren, omdat de korrels niet hard mogen worden (10 minuten). Voeg zo nodig wat jus toe.

Bak op de bekende wijze een dunne omelet in een der bovengenoemde vetten. Zie recept 383. Snijd deze in dunne reepjes. Garneer de schotel met deze reepjes, kruiselings over elkaar gelegd, en de afzonderlijk gebakken uien.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

937. Bahmi (gerecht van Chinese vermicelli).

20 stukjes mie = ± 500 g, 4 lepels gemalen uien, 2 knoflookpitjes, 1 theelepel gemberpoeder, 200 g in dobbelsteentjes gesneden varkensvlees, 100 g gepelde garnalen, 100 g gesneden ham, peper, 3 bosjes selderij, 2 stuks prei, 3 eieren, 3 lepels water, zout, ketjap, citroen. Boter of margarine.

Was de mie en laat ze in warm water 3 uur weken en daarna in een vergiet uitlekken. Snijd ze in stukjes.

Trek van het in dobbelsteentjes gesneden vlees met wat zout bouillon, ± 4 dl. Haal het vlees er uit. Kook in de bouillon de schoongemaakte en fijngesneden groenten bijna gaar. Stamp de kruiden met de gemalen uien fijn. Fruit ze. Doe er daarna het vlees en de gesneden ham bij en laat dit bruin worden. Doe deze massa bij de groenten; voeg de mie en de garnalen toe en laat dit alles in de bouillon nastoven (± 15 minuten).

Bak op de bekende wijze een omelet. Snijd deze in reepjes. Doe de bahmie in een verwarmde schotel en garneer hem met reepjes omelet. Presenteer er soja of ketjap en achtste partjes citroen bij.

938. Telor (eieren) besegnek.

6 hardgekookte gehalveerde eieren, zout, 2 eetlepels fijngemalen uien, 1½ lepel laos, 1½ theelepeltje djienten, 3 theelepeltjes ketoembar, ± 1½ dl melk met zout of santen. Boter of margarine.

Fruit de uien, voeg de kruiden toe. Roer de massa goed door elkander. Doe er wat melk met zout of santen bij en laat het sausje gebonden worden.

Giet het over de gehalveerde, hardgekookte eieren, die met wat zout bestrooid zijn.

N.B. Dit is een smakelijke schotel voor de koffietafel.

RAUWKOST*

In dit kookboek wordt een plaatsje ingeruimd voor de z.g. „rauwkost". Het gebruik van verschillende plantaardige voedingsmiddelen in rauwe toestand brengt voor velen onmisbare voordelen voor de gezondheid mede. De voedingsmiddelen blijven rijk aan belangrijke voedingsstoffen. Omdat bij deze wijze van voeden echter veel gevergd wordt van de spijsverteringsorganen, moet zonder

* Voor rauwkost en rationele voedselbereiding raadplege men het receptenboek: „Moderne Voeding" door arts Y. Hettema. Uitgave H. J. W. Becht, Amsterdam.

Alle producten voor Uw rijsttafel levert Conimex, Baarn

medisch voorschrift niet tot uitsluitend gebruik van rauwkost overgegaan worden.

Velen gebruiken als overgang tot de rauwkost nog toebereide spijzen, b.v. soep, gemaakt van groentennat, of vruchten en aardappelen in de schil gekookt (recept 406), of gesmoorde aardappelen (recept 408). 's Winters komt een matig gebruik van gekookte groenten nog veel voor.

Vóór de recepten opgegeven worden, komen enige opmerkingen over de wijze van toebereiden van de ongekookte spijzen.

In de eerste plaats moeten de voedingsmiddelen mals, fris en rijp zijn. Alles wat onfris, onrein en onverteerbaar is, moet worden verwijderd.

Stevige vruchten (b.v. appels, peren) worden eerst met een droge, schone doek goed afgeveegd. Bladgroenten (b.v. kropsla, andijvie, spinazie) worden een uur lang in vrij sterke zoutoplossing gelegd. Daarna volgt voor alle voedingsmiddelen flink wassen in stromend of telkens ververst water. Wortelgewassen (b.v. worteltjes, ramenas) worden geschild. Harde, houtachtige delen worden verwijderd met een mes.

Gedroogde vruchten (b.v. abrikozen, pruimen) worden eerst in heet water gewassen en daarna 24 uur in ruim koud water geweekt.

Vlokken (b.v. haver-, rijst-, tarwevlokken) worden 12 uur geweekt. (Op 1 lepel vlokken 2 lepels water.)

De voedingsmiddelen worden uitgeperst of fijn verdeeld.

Vruchten worden uitgeperst (b.v. citroen, sinaasappel) in een eenvoudige glazen of porseleinen pers. Dit kan ook gebeuren op een paardenharen zeef of door een goed uitgespoelde linnen doek.

In de huishouding worden zelden de duurdere vruchtenpersen gebruikt, tenzij men een der electrisch gedreven machines Kenwood of Kenmix bezit.

Fijn verdelen kan gebeuren met:
messen (aardappelmes, hakmes e.d.);
schaven (komkommer-, koolschaaf);
sambaltrekker;
raspen (platte, metalen of glazen raspen, de Bircher Brennerrasp);
molens (de openklapbare met verschillende schijven van opvolgende grootten; b.v. de Amerikaanse Russwinmolen); de amandelmolen voor het malen van amandelen en noten*). Een porseleinen vijzel met stamper is nodig voor het bereiden van amandelmelk.

Naast vruchten (verse, gedroogde noten) en groenten worden als voedingsmiddelen gebruikt:

* Uitgebreidere besprekingen over molens e.d., menu's, enz. vindt men in „Moderne Voeding" door arts Y. Hettema, uitgave van H. J. W. Becht, Amsterdam.

William Duchesse
Seigneur d'Esperen
Alexander Lucas
at Laboreur
Doyenné du Comice
Conference
Beurrée d'Amalia
Juttepeer
1. Bonne Louise d'Avranches
Reine Claude, groen
Reine Claude, Althanns
Jefferson
ctoria
Reine Claude d'Oullins
Gelderse Blauwtjes

Present van Holland
Wealthy
Cox's Orange Pippin
Newton Pippin
James Grieve
Zigeunerin
Zoete Paradijsappel
Witte Calville
Cox's d'Ellington
Transparante de
Witte Transparante
Gravenstein
Jonathan
Zoete Pippin
Zoete Campagner
Rode Tulpappel

Purpergele ridderzwam. Eetbaar, doch niet lekker.

Weidechampignon. Eetbaar.

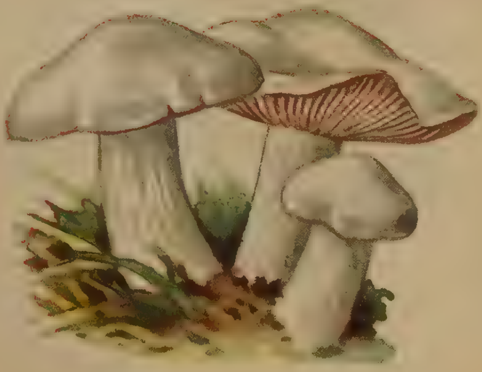
Nevelzwam. Eetbaar.

Echte mousseron. Eetbaar, lekker.

Fluweelpootje. Eetbaar.

Honingzwam. Eetbaar.

Echte cantharel. Eetbaar, lekker.



Giftige satijnzwam. Oneetbaar, dodelijk giftig.

Gele ridderzwam. Eetbaar.

ij raden U dringend aan zelf gezochte paddestoelen niet zonder deskundig advies voor consumptie klaar te maken.

Weidekringzwam. Eetbaar, lekker.

Gladde inktzwam. Eetbaar, matig lekker.

Sponszwam. Eetbaar, indien jong.

Oranje groene melkzwam. Eetbaar, lekker.

Bruine ringboleet. Eetbaar, l

Kruidige melkzwam. Geschikt om te kruiden.

Wij raden U dringend aan zelf gezochte paddestoelen niet zonder deskundig advies voor consumptie klaar te maken.

honing, gecondenseerde melk (met of zonder suiker), zoete of zure room, yoghurt, hangop.

Zij doen dienst als bindmiddel; honing, de zoete gecondenseerde melk of zoete room bovendien als zoetmakend middel.

Suiker wordt daarvoor ook wel gebruikt — de bruine is het minst gezuiverd en daarom het meest aan te raden.

De groenteschotels worden aangemaakt met een slasausje van slaolie en citroensap; indien gewenst met eidooiers en tuinkruiden.

Maggi's Aroma, soja, marmite of yeastrel of het in water aan te mengen, eveneens plantaardige, product poviet, kunnen gebruikt worden om de gerechten smakelijk te maken.

RECEPTEN

Als ontbijt wordt door de Zwitserse Dr. Bircher-Brenner sterk aanbevolen: Müsli.

939. Appeldieetspijs (Müsli) (voor 1 persoon).

150 g appelen (± 2 stuks), 10 g havervlokken (één eetlepel), 25 g gecondenseerde melk (één eetlepel) 10 g gemalen noten (één eetlepel), sap van 1/2 citroen.

Week 12 uur van tevoren de havervlokken in drie eetlepels water. Voeg hierbij de gecondenseerde melk en het citroensap. Rasp de goed schoongemaakte appels (zie blz. 354) met schil en klokhuis fijn. Voeg ze vlug bij het mengsel om te voorkomen dat de appels verkleuren. Strooi er vóór het gebruik de gemalen noten over.

N.B. In plaats van gecondenseerde melk kan ook room of honing gebruikt worden. Indien de honing niet dun genoeg is voor de vermenging, wordt hij „au bain-marie" verwarmd met water, en wel op één pond honing worden drie eetlepels water genomen. De massa wordt zólang dooreen geroerd tot een homogeen mengsel ontstaan is.

940. Abrikozendieetspijs (voor 1 persoon).

Neem in plaats van de appels 75 g gedroogde abrikozen, die op de bekende wijze schoongemaakt en geweekt zijn (zie blz. 354) en bereid het dieet verder als appeldieet.

941. Frambozendieetspijs (voor 1 persoon).

Neem in plaats van appelen dezelfde hoeveelheid frambozen, die goed uitgezocht zijn. Was ze flink en maak ze fijn. Bereid het dieet verder als appeldieet.

In sommige gevallen wordt aan het ontbijt brood gebruikt en wel:

942. Volkorenbrood.

350 g volkorenmeel, 15 g gist, ± 2½ dl water, 7½ g zout.

Bereid het brood als recept 835.

Als broodbelegging kan gebruikt worden:

943. Groene boter.

100 g boter of plantenboter, 1 eetlepel fijngehakte kruiden (peterselie, kervel, selderie).

Roer de boter tot deze zalfachtig geworden is en vermeng hem met de fijngehakte kruiden.

944. Pindakaas.

¾ kg pinda's voor 'n één-pondsjampotje.

Pel de gebrande pinda's en maal ze twee- à driemaal of vaker door de molen.

945. Vruchtenbrood.

50 g gedroogde abrikozen, 50 g vijgen, 50 g dadels, 50 g rozijnen.

Ontpit de dadels en was de vruchten flink. Maal ze twee à drie keer door de molen. Maak er een grote croquet van; laat deze opdrogen en snijd hem in plakken.

Schijfjes vruchten van banaan, appel, peer, tomaat, komkommer, ramenas, radijs.

Geraspte vruchten: appel, komkommer, ramenas, radijs.

VRUCHTENSCHOTELS

946. Gemengde appelschotel (voor 1 persoon).

½ appel, ½ banaan, ½ sinaasappel, 4 vijgen, 1 eetlepel gemalen hazelnoten.

Snijd de goed schoongemaakte appel (blz. 354) in dunne plakjes. Snijd de geschilde banaan en sinaasappel in schijfjes. Was de vijgen af in heet water en snijd ze door. Pel de hazelnoten en maal ze. Meng de vruchten door elkaar en strooi er de gemalen noten overheen.

947. Gemengde abrikozenschotel (voor 1 persoon).

25 g gedroogde abrikozen, 25 g rozijnen, 4 dadels, 25 g gedroogde pruimen, 25 g gemalen amandelen.

Ontpit de dadels en pruimen. Was de vruchten flink en week abrikozen, pruimen en rozijnen (zie blz. 354). Zet de amandelen met koud water op en laat ze tot aan de kook komen (broeien); overgiet, als het velletje gemakkelijk loslaat, de amandelen met koud water, haal er de velletjes af. Maal ze door de amandelmolen. Meng de gedroogde vruchten door elkaar, zo nodig met wat bruine suiker. Leg er de gehalveerde dadels bovenop en strooi er de gemalen amandelen overheen.

N.B. Het overblijvende vocht kan met citroensap en suiker op smaak gebracht en als drank gebruikt worden.

948. Gevulde sinaasappelen (voor 1 persoon).

1 sinaasappel, 1 banaan, 12 kersen, (50 g), 1/8 flesje slagroom (voor 6 sinaasappelen).

Halveer de schoongemaakte sinaasappel en haal hem leeg. Schil de banaan en klop hem schuimig. Ontpit en was de kersen. Vermeng het sinaasappelvlees met het bananenmoes en de kersen. Haal uit de sinaasappelschillen voorzichtig de witte vezels en maak ze goed schoon. Vul ze met het mengsel en garneer ze met de geslagen room en een kers.

949. Bramen- en bessengerecht (voor 1 persoon).

125 g vruchten (bramen, bosbessen, witte en rode aalbessen), suiker naar smaak.

Ris de bessen en was alle vruchten flink. Vermeng ze naar smaak met suiker (bruine basterdsuiker) en laat de suiker er een uurtje intrekken.

950. Gemengde perenschotel (voor 1 persoon).

1/2 peer, een schijf meloen, 4 reine claudes (pruimen), (1 schijf ananas), 1/2 perzik.

Ontpit de pruimen, schil de meloen en haal het zaad er uit. Schil de peer, de perzik (en de schijf ananas) en snijd ze in partjes. Vermeng de vruchten met elkaar.

951. Amandelmelk.

10 amandelen, 5 eetlepels water.

Behandel de amandelen als in recept 947. Stamp de gemalen

amandelen ± 10 minuten in de stenen vijzel goed fijn. Vermeng de massa daarna, al roerend met de stamper, met het water. Zeef de massa, zo nodig, door een uitgespoelde linnen doek.

GROENTE-RAUWKOSTSCHOTELS

952. Lofsla (voor 1 persoon).

2 struikjes lof, 3/4 struik andijvie, 1/2 kropje sla, een paar plakjes tomaat en komkommer.
Slasaus:
2 lepels olie, een beetje citroensap, een klein beetje soja of Maggi's Aroma of marmite.

Maak de groenten schoon (zie blz. 354). Snijd het stronkgedeelte wigvormig uit het struikje lof. Snipper het lof, de andijvie en een deel van de sla. Houd een paar blaadjes sla voor garnering achter. Vermeng de olie met het citroensap, de soja, Maggi's Aroma of de met water aangemengde marmite.

Roer de gesnipperde groenten luchtig door het slasausje met de slalepel en -vork.

Leg de slasaus rondom de aangemengde sla en garneer het geheel met de plakjes tomaat en komkommer.

953. Spinaziesla (voor 1 persoon).

75 g spinazie, 4 worteltjes, 1 uitje, 1 tomaat, 1/2 eetlepel peterselie.
Slasausje:
2 lepels slaolie, beetje citroensap, 1 tomaat.

Maak de groenten schoon (zie blz. 354). Hak de spinazie, rasp de wortels en het schoongemaakte uitje. Snijd de tomaat in plakjes. Dompel voor het slasausje de tomaat in heet water, schil hem, druk hem uit. Meng hierdoor de olie en het citroensap.

Roer het groentenmengsel luchtig door het sausje. Garneer het schoteltje met een enkel plakje tomaat en bestrooi het met de gehakte peterselie.

954. Zuurkoolsla (voor 1 persoon).

75 g zuurkool, 1/4 biet, 1/2 kropje sla.
Voor mayonnaise, te bewaren in een jampotje:
1 eidooier, 2 1/2 dl olie, 1 eetlepel citroensap.

Was de zuurkool, indien men niet weet wie hem ingemaakt heeft, snijd hem fijn. Schil de biet en snijd hem in kleine stukjes. Maak

de sla op de bekende wijze schoon en pluk hem in kleine stukjes.
Vermeng de groenten met ± 2 lepels van de mayonnaise, die bereid is met het citroensap als in recept 367.

955. Gevulde tomaten (voor 1 persoon).

2 tomaten, 4 asperges, 50 g bloem van bloemkool, 4 worteltjes, slasausje van recept 952, wat mayonnaise.

Was de tomaten, neem het kroonblaadje er af, snijd het kapje er af, wrijf het vruchtenmoes en het kapje door een paardenharen zeef, vermeng dit met de geraspte asperges en worteltjes, die eerst geschild of geschrapt zijn en de geraspte bloem van de gewassen bloemkool. Doe het slasausje (met een kleine hoeveelheid citroensap) erdoor. Vul de uitgeholde tomaten met het mengsel en garneer de tomaten met wat mayonnaise (recept 954).

956. Koolsla (voor 1 persoon).

40 g rode kool, 40 g witte kool, 1/2 kropje sla, 5 rode radijsjes, slasausje van recept 952.

Ontdoe de koolsoorten van de buitenste harde bladeren, was ze en maal of snijd ze fijn. Vermeng ze met de sla, die op de bekende wijze behandeld is.
Roer het mengsel luchtig door het slasausje. Garneer het met plakjes rode radijs.

MENU'S VOOR R.K. VASTEN- EN ONTHOUDINGSDAGEN

In de zin der R.K. Kerk is een vastendag een dag, waarop men slechts éénmaal per dag een volledige maaltijd neemt.
Eénmaal daags mag vlees gebruikt worden, n.l. bij de hoofdmaaltijd.
Een *Onthoudingsdag* is een dag, waarop men zich van vlees, vleesjus en vleesnat onthoudt.
Onthoudingsdagen zijn alle vrijdagen van het jaar.
Vasten- en tevens onthoudingsdagen zijn: Aswoensdag, de vrijdagen in de veertigdaagse Vasten, de Quatertemper-vrijdagen en de vigiliedagen.

Gebruik in plaats van vlees: vis-, kaas- en eiergerechten.
Gebruik in die dagen soepen, gemaakt van vis-, groenten- of

vruchtennat. Dit zijn de z.g. „magere soepen”. Bij de soepen in droge vorm, die in zeer korte tijd kunnen worden bereid (van 5—20 minuten kooktijd) zijn eveneens vele magere soepen, die op vasten- en onthoudingsdagen zijn toegestaan.

		Recept
1.	Gebakken kaas	113
	Schorseneren	439
	Appelbeignets	632
2.	Tomatensoep	64
	Baars met brood	183
	Chocoladevla	667
3.	Vissoep (v. baarsnat)	54
	Linzenplakjes	115
	Spruitjes	436
4.	Stokvis	192
	Beschuit met bessensapsaus	626
5.	Panvis	98
	Gedroogde appeltjes	539
6.	Gestoofde prei met gekookte eieren	451
	Gort met rozijnen	586
7.	Preisoep	66
	Macaronicroquetjes	120
	Brussels lof	443
	Aardappelpurée	409
8.	Gebakken spiering	213
	Stamppot van rode kool met aardapp.	442
	Rijstebrij	577
9.	Eierbroodjes met spinazie	432
	Vanillevla met biscuits	660
10.	Spinaziesoep	60
	Gestoofde paling	221
	Worteltjes	434
11.	Bonenfilosoof	87
	Appelmoes	531
12.	Bloemkoolschotel au gratin	425
	Wentelteefjes	639

INMAAK IN FLESSEN

(Steriliseren en pasteuriseren)

Het inmaken van levensmiddelen

Onder inmaken verstaat men het geschikt maken van levensmiddelen om ze lange tijd te kunnen bewaren. Bederf van levensmiddelen ontstaat door de werking van bacteriën, die in de lucht voorkomen. Deze werking kan op de volgende wijze worden tegengegaan:

1°. Door het doden der bacteriën en het daarop volgend afsluiten

van de lucht, zodat geen nieuwe bacteriën kunnen toetreden. (Practische toepassing: inmaak in flessen.)

2°. Door de temperatuur zo laag te maken, dat bacteriën er zich niet in kunnen ontwikkelen. (Practische toepassing: in de huishouding: het gebruik van een koelkast, koelkist of ijskast; in de handel: het verzenden van levensmiddelen in bevroren toestand en het bewaren van levensmiddelen bij lage temperatuur (koelkamers.)

3°. Door vocht te onttrekken. (Practische toepassing: het drogen van levensmiddelen.)

4°. Door stoffen toe te voegen, die schadelijk voor bacteriën zijn. (Practische toepassing: inmaak in zout, suiker, azijn, suiker en azijn en alcohol.)

Regels bij de inmaak in flessen

(Steriliseren en pasteuriseren)

1°. Neem voor het inmaken in flessen liefst die soorten welke de volgende eigenschappen hebben:

a. een zo wijd mogelijke opening met opstaande rand, waardoor de ring bij het opzetten van de beugel niet verschuiven kan.

b. een plat deksel, waardoor de flessen zowel op elkaar gesteriliseerd als bewaard kunnen worden.

2°. Onderzoek eerst, of de randen der flessen en deksels en de bijbehorende caoutchouc-ringen volkomen gaaf zijn. Een klein schilfertje uit het glas of een gaatje in het elastiek zouden mislukking van de inmaak ten gevolge hebben.

3°. Maak flessen, deksels en ringen goed schoon met heet zeep- en sodawater en spoel ze flink na. Kook nieuwe ringen 10 minuten in sodawater uit en spoel ze goed na met lauw water en droog ze af.

4°. Kies steeds gave, verse, frisse groenten en vruchten voor inmaak en maak ze zo zorgvuldig mogelijk schoon.

5°. Kook groenten, die erg slinken, steeds 5 à 15 minuten vooruit. (Andijvie, slakropjes enz.)

6°. Vul de flessen tot een paar cm onder de rand met de groenten of vruchten, giet er zoveel vocht op, dat de inhoud juist onderstaat, maak de rand zorgvuldig schoon en sluit de flessen met ring, deksel en knip.

7°. Zet de flessen in de ketel en vul deze met water tot de glazen halverwege onder staan.

8°. Kook of pasteuriseer de flessen zolang, als in de recepten aangegeven is. Zorg in die tijd, dat het water steeds wordt bijgevuld.

9°. Laat de flessen na de aangegeven tijd in de ketel bekoelen en zet ze op een tochtvrije plaats. Laat ze met de knippen er op

volkomen koud worden, neem er de knippen af en onderzoek, of het deksel flink vast zit. Plak er een etiket met naam en datum op en bewaar de flessen op een koele, droge en donkere plaats.

10°. Zie telkens na, of de deksels goed blijven sluiten. Indien een fles dadelijk na het steriliseren open mocht gaan, kan men hem, mits de inhoud goed is, door direct te sluiten en weer na te koken of na te pasteuriseren, misschien nog behouden.

N.B. In een gas- en electrische oven kan ook gesteriliseerd en gepasteuriseerd worden. Bij deze toestellen worden dikwijls boekjes gegeven met aanwijzingen daarvoor.

Op de electrische plaat kan gesteriliseerd en gepasteuriseerd worden zonder dat een ketel gebruikt wordt.

Ook de pressurecooker kan worden gebruikt voor het steriliseren.

GROENTEN STERILISEREN

957. Snijbonen in flessen.

15 kg snijbonen.

Haal de snijbonen aan weerskanten 2 maal af, was ze, snijd ze met een snijbonenmes of molen in dunne reepjes. Kook ze gedurende enige minuten in kokend water. Laat ze uitlekken. Stamp ze daarna met het daarvoor bestemde stampertje stevig in de goed schoongemaakte flessen tot 4 cm onder de rand. Giet er zoveel van het kookvocht op, tot de bonen juist onderstaan. Voeg er desverkiezende wat zout bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze 1½ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

958. Prinsesse- of slabonen in flessen.

15 kg prinsessebonen.

Haal de bonen aan weerskanten 2 maal af, (breek ze), was ze en kook ze gedurende 2 minuten in kokend water om ze beter te kunnen aanstampen in de flessen. Laat ze uitlekken. Behandel ze verder als snijbonen (recept 957).

959. Worteltjes.

12 grote bossen worteltjes.

Schrap de worteltjes, was ze zorgvuldig af en schik ze netjes in de goed schoongemaakte flessen. Voeg er wat suiker en desverkiezende wat zout bij. Giet er zoveel water op, dat de worteltjes juist onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en

steriliseer ze $1^1/_2$ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

N.B. Men kan de worteltjes ook enige minuten koken en daarna pas in de flessen doen.

960. Andijvie.

30 struiken andijvie.

Snijd de harde punt van de andijvie af, neem er zo nodig de verlepte buitenste blaren af, snijd de andijvie in dunne reepjes. Was ze, tot er geheel helder water afkomt en laat ze met het aanhangende water koken, dat ze geheel geslonken is (± $^1/_2$ uur). Laat ze uitlekken. Stamp de groente stevig met het daarvoor bestemde stampertje in de goed schoongemaakte flessen. Zorg, dat ze 3 cm onder de rand staan, giet er zoveel van het kookvocht op, dat de andijvie juist onderstaat, voeg er desverkiezend wat zout bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1^1/_2$ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

961. Sla.

36 kroppen sla.

Behandel de sla geheel als voor andijvie is aangegeven.

962. Slakropjes.

36 slakropjes.

Maak de slakropjes in hun geheel schoon, was ze zorgvuldig uit en kook ze in ruim kokend water 15 minuten op. Laat ze uitlekken. Stamp ze dan voorzichtig met het daarvoor bestemde stampertje in de goed schoongemaakte flessen. Zorg, dat ze 3 cm onder de rand staan, giet er zoveel van het kookvocht op, dat de groente juist onderstaat, voeg er desverkiezende wat zout bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1^1/_2$ à 2 uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

963. Spinazie.

12 kg spinazie.

Zoek de spinazie uit (stroop ze), was ze, tot er geheel helder water afkomt en laat ze met het aanhangende water (zonder deksel) gaar koken (10 à 15 minuten). Laat ze op een vergiet flink uitdruipen. Hak ze zo fijn mogelijk en vul er de goed schoongemaakte

flessen tot 2 cm onder de rand mee. Voeg er desverkiezende wat zout bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1\frac{1}{2}$ uur.

Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

964. Asperges.

12 bos asperges.

Breek de harde uiteinden van de asperges af. Schrap het gedeelte, waar de kop aan zit en schil het onderste stuk. Was de asperges, schik ze in de goed schoongemaakte flessen. Giet er zoveel water op, dat de asperges juist onderstaan, voeg er desverkiezende wat zout bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1\frac{1}{2}$ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

965. Stoofasperges.

6 bos asperges.

Breek de harde uiteinden van de asperges af, schrap het gedeelte, waar de kop aan zit en schil het onderste stuk. Was de asperges, breek ze in stukken van ± 10 cm lengte, schik deze in de goed schoongemaakte flessen, maar zorg, dat ze 3 cm onder de rand staan. Giet er zoveel water op, dat de asperges juist onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1\frac{1}{2}$ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

966. Peulen.

12 kg jonge peulen.

Haal de peulen aan weerskanten 2 maal af, was ze en kook ze gedurende 10 minuten in kokend water op. Behandel ze verder als snijbonen (recept 957).

957. Doperwten.

20 kg doperwten.

Dop de erwten, zie zorgvuldig na of er geen aangestoken onder zijn, was ze, vul er de goed schoongemaakte flessen tot 3 cm onder de rand mee, voeg er desverkiezende wat zout bij. Giet er zoveel water op, dat de erwten juist onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze 1 à $1\frac{1}{2}$ uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

N.B. Het beste is doperwten de volgende dag nogmaals een uur te steriliseren, daar ze gemakkelijk bederven of ze te blancheren vóór ze in de flessen gaan.*

968. Capucijners.

20 kg witte of bruine capucijners.

Behandel ze geheel als de doperwten in het vorige recept.

969. Tuinbonen.

20 kg tuinbonen, bonenkruid.

Dop de tuinbonen, was ze en kook ze gedurende 5 minuten in ruim kokend water op. Vul er daarna de goed schoongemaakte flessen mee tot 4 cm onder de rand. Giet er zoveel gekookt koud water op, dat de bonen juist onderstaan. Voeg er desverkiezende wat zout en bonenkruid bij. Sluit de flessen met ring, deksel en knip(pen) en steriliseer ze $1^1/_2$ à 2 uur. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en plak er een etiket met naam en datum op.

970. Postelein in gekurkte flessen.

6 kg postelein ($1^1/_2$ kg in één posteleinfles).

Zoek de postelein uit, was ze zorgvuldig tot er geheel helder water afkomt en laat ze met het aanhangende water gaar koken (20 à 30 minuten). Zorg, dat in die tussentijd flessen met wijde halzen schoongemaakt en 20 minuten uitgekookt zijn. Laat de groente uitlekken. Vul de flessen met de postelein, stamp deze er zo stevig mogelijk in vast. Giet er zoveel kookvocht op, dat de postelein juist onderstaat. Giet hierop wat slaolie. Sluit de fles, na de rand te hebben schoongemaakt, met een uitgeborstelde en uitgekookte kurk, snijd deze gelijk met de rand af, laat hem even bekoelen en dompel het boveneind van de fles tweemaal in gesmolten lak. Plak er een etiket met naam en datum op.

N.B. Desverkiezende kan er wat gesmolten boter opgegoten en een theelepeltje zout opgelegd worden. Ook kan men de gaargekookte postelein in inmaakflessen doen en daarin een half uur steriliseren.

971. Zuring in gekurkte flessen.

6 kg zuring.

Stroop de zuring, was ze, tot er geheel helder water afkomt en kook

* Blancheren wil in dit geval zeggen: gedurende 1 minuut koken in ruim water, afgieten en overspoelen met koud water.

ze met het aanhangende vocht gaar (10 à 15 minuten). Behandel ze verder geheel als voor postelein aangegeven is.

PASTEURISEREN

Regels bij de inmaak van vruchten

1°. Gebruik er volkomen gave, rijpe doch niet overrijpe vruchten voor, daar deze laatste onder het verwarmen licht kapot zouden gaan.

2°. Maak de vruchten schoon op de wijze, zoals in de recepten aangegeven is. Probeer of ze zoet of minder zoet zijn om daarnaar de hoeveelheid te gebruiken suiker te bepalen. Maak een suikerstroop (op 1 l water ± 500 g suiker).

3°. Schik de vruchten in de goed schoongemaakte inmaakflessen, of in flessen met wijde hals, die later met kurk en lak gesloten worden. Giet er de suikerstroop op.

4°. Verwarm de flessen 20 minuten à 3 kwartier tot een temperatuur van 70 à 90° Celsius. Temperatuur zowel als tijd hangen af van de zachtheid der vruchten en moeten dus enigszins op het oog bepaald worden.

5°. Laat de flessen met de knippen bekoelen. Druk bij gekurkte flessen de kurk, die door de spanning van de waterdamp in de fles enigszins omhoog gedreven is, stevig in de fles en dompel de hals na enige bekoeling 2 maal in gesmolten lak.

6°. Voorzie de flessen van etiket met naam en datum.

7°. Blancheer vruchten, die aan bruin verkleuring onderhevig zijn, enige minuten in water met wat citroensap.

972. Pruimen.

6 kg pruimen, suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Was de pruimen met koud water af, schik ze in de goed schoongemaakte flessen tot 3 cm onder de rand. Giet er zoveel suikerstroop op, dat de pruimen juist onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knippen en verwarm ze gedurende 30 minuten tot 80 à 90° C. Laat de flessen met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie de flessen van etiket met naam en datum. (Voor gekurkte flessen zie de regels hierboven).

973. Reine Claudes.

6 kg reine claudes, suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Behandel ze geheel als pruimen (zie recept 972), maar verwarm de flessen gedurende 20 minuten tot 70 à 80° C.

974. Peren.

50 peren (fijne tafelperen), suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Schil de peren, laat ze in hun geheel met het steeltje er aan, of snijd ze doormidden of in 4e partjes en haal er de klokhuizen uit. Schik ze netjes in de goed schoongemaakte flessen tot 3 cm onder de rand. Giet er zoveel suikerstroop op, dat de peren goed onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knippen. Verwarm ze 30 à 45 minuten tot 80 à 90° C. Laat de flessen met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie de flessen van etiket met naam en datum (voor gekurkte flessen zie de regels van blz. 366).

975. Perziken.

36 perziken, suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Schil de perziken, snijd ze middendoor, haal er de pitten uit. Schik ze netjes in de goed schoongemaakte flessen tot 3 cm onder de rand. Giet er zoveel suikerstroop op, dat de perziken goed onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knippen en verwarm ze gedurende 20 minuten tot 70 à 80° C. Laat de flessen met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie de flessen van etiket met naam en datum. (Voor gekurkte flessen zie de regels blz. 366).

976. Abrikozen.

36 abrikozen, suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Behandel de abrikozen geheel als perziken.

977. Kersen.

3 kg kersen, suikerstroop (per 1 l water 500 g suiker).

Ontdoe de kersen van de stelen, was ze en vul er de schoongemaakte flessen tot 3 cm onder de rand mee. Giet er zoveel suikerstroop op, dat de kersen juist onderstaan. Sluit de flessen met ring, deksel en knippen en verwarm ze gedurende 20 minuten tot 80° C. Laat de flessen met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie ze van etiket met naam en datum. (Voor gekurkte flessen zie de regels blz. 366.)

978. Kersen op eigen vocht.

3 kg kersen.

Ontdoe de kersen van de stelen, was ze, haal er de pitten uit, maar zorg, dat al het sap opgevangen wordt. Doe de kersen met het vocht in de goed schoongemaakte flessen, strooi er wat suiker

tussen, sluit de fles met ring, deksel en knippen en verwarm deze gedurende 20 minuten tot 80° C. Laat de flessen met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie de flessen van etiket met naam en datum. (Voor gekurkte flessen zie de regels blz. 366.)

979. Tomatenpurée.

5 kg tomaten, zout, ui, laurierbladen, peperkorrels, kleine inmaakflessen of andere flesjes, die met kurk en lak gesloten worden.

Maak de tomaten schoon, was ze, zet ze op met wat water, de kruiden en wat zout en laat ze 20 minuten koken. Wrijf ze door een paardenharen zeef. Zie, of de verkregen purée de vereiste dikte verkregen heeft, kook ze anders nog enige tijd in een pan zonder deksel. Vul er de goed schoongemaakte flessen mee. Sluit deze met ring, deksel en knip of met een uitgekookte kurk af en verwarm de flessen gedurende een half uur tot 80° C. Laat de inmaakflessen met de knippen bekoelen, druk de kurk stevig in de andere flessen en dompel de hals der gekurkte flessen na bekoeling 2 maal in gesmolten lak. Voorzie de flessen van etiket met naam en datum en bewaar ze in het donker.

980. Tomaten.

4 kg tomaten.

Maak de tomaten schoon, was ze en schik ze voorzichtig in de goed schoongemaakte flessen. Giet er zoveel water op, dat zij juist onderstaan, sluit de flessen met ring, deksel en knip en verwarm ze gedurende 20 minuten tot 70° C. Laat ze met de knippen bekoelen, neem er de knippen af en voorzie de flessen van etiket met naam en datum.

GEDROOGDE LEVENSMIDDELEN

Drogen van levensmiddelen

Het conserveren van levensmiddelen door ze te drogen berust op het feit, dat bacteriën zich daar, waar geen vocht aanwezig is, niet kunnen ontwikkelen. Er gaat bij drogen dus alleen water verloren, wat bij de bereiding weer gemakkelijk toegevoegd kan worden. Vitamine C gaat vrijwel geheel verloren. In de huishouding heeft men gewoonlijk alleen met het drogen van tuinkruiden en slabonen te maken, in het groot worden in fabrieken vele soorten van groente, vruchten, vis en vlees (deze laatste soms gepaard met een andere conserveringsmethode, n.l. het roken) gedroogd.

981. Gedroogde peterselie, selderij, kervel, dragon, pimpernel (tuinkruiden).

1E MANIER. Pluk de blaadjes af, spreid ze wijd uit elkaar op een stuk papier of laken uit en laat ze op een zonnige plaats, telkens kerend, droog worden.

2E MANIER. Behandel de tuinkruiden als hierboven aangegeven is, maar laat ze op een bakblik in een lauwe (bakkers)oven drogen. Bewaar de gedroogde en afgekoelde tuinkruiden in een sloopje of in goed sluitende bussen met ventilatiegaatjes op een droge, luchtige plaats.

982. Gedroogde slabonen (Prinsessebonen).

7½ kg slabonen.

1E MANIER. Haal de bonen aan weerskanten 2 maal af, breek ze, rijg ze met een stopnaald aan een draad katoen. Hang ze in de zon op, tot ze geheel droog geworden zijn.

2E MANIER. Haal de bonen aan weerskanten 2 maal af, breek ze, was ze en kook ze gedurende 3 minuten in ruim kokend water op. Laat ze uitgespreid door en door koud worden en droog ze in een lauwe bakkersoven of boven de kachel. Bewaar ze in een sloopje.

INMAAK VAN JAMS, MARMELADES EN GELEIEN

Regels bij de inmaak van jams, marmelades en geleien

1°. Neem er volkomen gave vruchten voor, in de tijd, dat de vruchten volop en dus het goedkoopst zijn.

2°. Maak de vruchten zo zorgvuldig mogelijk schoon, maar zorg, dat er geen vruchtensap verloren gaat.

3°. Gebruik steeds minstens ¾ van het gewicht der vruchten aan suiker. Bij gebruik van minder suiker zou bederf ontstaan. (Oranjemarmelade maakt hierop een uitzondering, daar voor de bittere smaak het gehele gewicht der vruchten aan suiker genomen wordt.)

4°. Gebruik voor het koken steeds een goed geëmailleerde pan.

5°. Kook bij voorkeur niet meer jam of gelei in één pan dan kan worden gemaakt van 1 kg vruchten (schoongemaakt) en de daarbij passende hoeveelheid suiker.

Laat men de vruchten eerst enige tijd inkoken dan kan de hoeveelheid suiker ¾ kg zijn op 1 kg vruchten. Kookt men de vruchten kort in, dan moet er 1 kg suiker worden toegevoegd.

6°. Zet de vruchten, die gemakkelijk sap afscheiden (b.v. aardbeien) zonder water op, laat de vruchten eerst zonder suiker indampen; voeg bij harde vruchten (kwetsen enz.) een weinig water om het aanbranden gedurende de eerste ogenblikken te voorkomen en voeg bij alle vruchten pas later de suiker.

7°. Laat de massa op een niet te fel vuur zachtjes inkoken, onder af en toe roeren, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft. Zet dit inkoken met suiker niet langer dan 15 minuten voort. Zie, of hij dik genoeg is, door een druppel er van in een kommetje met koud water te laten vallen. Deze druppel mag dan niet uitvloeien, maar moet in zijn geheel naar beneden zakken.

8°. Neem er van het vuur met een platte lepel het schuim af. Dit afschuimen heeft geen andere betekenis dan de jam mooier van kleur te maken. Men kan het gerust nalaten.

9°. Giet de massa zo heet mogelijk in de goed schoongemaakte potten of flessen; sluit deze na een ogenblikje uitdampen met perkamentpapier of cellophaan, dat in heet water geweekt is.

10°. Plak op de potten of flessen een etiket met vermelding van naam en datum.

Jam wordt die massa genoemd, waarin de hele vruchten goed fijngewreven worden.

Gelei is die massa, waarbij alleen het vruchtensap tot een volkomen heldere massa met de suiker wordt ingekookt.

Desverkiezende kan men bij jams, marmelades en geleien wat citroensap voegen om ze wat frisser van smaak te maken.

Tegenwoordig wordt veel Opekta (een natuurlijke vruchtengeleerstof, de pectine) gebruikt om jam, marmelade en gelei in korte tijd de vereiste dikte te geven. De vruchten behouden daarbij beter smaak en kleur. Het gebruik van pectine (Opekta of Penjel) is in het bijzonder aan te bevelen voor vruchten, die van nature arm aan pectine zijn zoals b.v.: aardbeien, kersen, frambozen. Het is niet noodzakelijk voor pectine-rijke vruchten waartoe o.a. mogen worden gerekend:

Rode bessen, pruimen, appelen, peren, veenbessen, vlierbessen, kruisbessen en oranjevruchten.

Een combinatie van pectine-arme en pectine-rijke vruchten kan — ook zonder het gebruik van jamgeleerpreparaten — een goed resultaat geven.

983. Aardbeienjam.*

3 kg aardbeien (schoongemaakte), 2¹/₄ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten, wat citroensap.

* Zie punt 5 algemene regels.

Maak de aardbeien zorgvuldig schoon, was ze, laat ze zonder suiker af en toe roerende, inkoken en voeg daarna de suiker bij. Laat ze daarmede verder inkoken, tot ze de vereiste dikte verkregen hebben (zie regels hierboven). Neem er d.v.k. het schuim af. Voeg wat citroensap toe, vul er zo vlug mogelijk de goed schoongemaakte potjes of flessen mee, sluit deze met vochtig perkamentpapier of cellophaan af. Bevestig dit met een touwtje of elastiek en voorzie de schoongemaakte potjes of flessen van etiket met naam en datum.

984. Kersenjam.*

3¾ kg kersen (± 3 kg zonder pitten), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Ontdoe de kersen van de stelen, was ze, haal er de pitten uit. Doe ze in een pan, breng ze met een deksel er op aan de kook en laat ze zonder deksel, af en toe roerende, inkoken, maar pas op voor aanbranden. Voeg er dan de suiker bij en laat ze daarmede vlug inkoken, tot de marmelade de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

985. Bessenjam.*

3 kg rode of witte bessen (schoongemaakte), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Was de bessen, ris ze af. Zet ze op in een pan, breng ze met het deksel er op aan de kook en laat de vruchten zonder deksel, af en toe roerende, inkoken. Voeg de suiker toe en laat de jam daarna inkoken, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft (zie regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

986. Frambozenjam.*

3 kg frambozen (schoongemaakte), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Pluk de frambozen, zie zorgvuldig na of er geen wormpjes in zitten. Was ze even in koud water, zet ze op in een pan, breng ze met het deksel er op aan de kook en laat de vruchten zonder deksel, af en toe roerende, inkoken. Voeg de suiker toe en laat de jam daarmede inkoken, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

* Zie punt 5 algemene regels.

987. Frambozen- en bessenjam.*

1½ kg frambozen, 1½ kg rode bessen (schoongemaakt), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Pluk de frambozen, zie zorgvuldig na of er geen wormpjes inzitten. Was ze even in koud water af. Was de bessen, ris ze af. Zet de vruchten op in een pan, breng ze met het deksel er op aan de kook en laat de vruchten zonder deksel, af en toe roerende, inkoken. Voeg de suiker toe en laat de jam daarmede verder inkoken, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

988. Pruimenjam.*

3¾ kg pruimen (± 3 kg zonder pitten), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Was de pruimen, haal er de pitten uit, doe ze met zoveel water als nodig is om gedurende de eerste ogenblikken aanbranden te voorkomen, in een pan. Laat ze tot een dik moes inkoken. Voeg er de suiker bij. Breng ze met het deksel er op weer aan de kook en laat de vruchten zonder deksel, af en toe roerende, inkoken, tot de jam de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

N.B. Voor deze jam kan men gele, blauwe of groene pruimen gebruiken.

989. Kwetsenjam.*

3¾ kg kwetsen (± 3 kg zonder pitten), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Bereid de jam geheel als de pruimenjam (recept 988).

990. Abrikozenjam.*

3¾ kg abrikozen (± 3 kg zonder pitten), 2¼ kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Schil de abrikozen, neem er de pitten uit, doe ze met zoveel water als nodig is om gedurende de eerste ogenblikken aanbranden te voorkomen, in een pan. Laat ze tot een dik moes inkoken. Voeg er de suiker bij, breng ze met het deksel er op aan de kook en laat de jam dan zonder deksel, af en toe roerende, inkoken, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder geheel als aardbeienjam (recept 983).

* Zie punt 5 algemene regels.

991. Perzikenjam.*

3 3/4 kg perziken (± 3 kg zonder pitten), 2 1/4 kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Bereid deze jam geheel als abrikozenjam (recept 990).

992. Kruisbessenjam.*

3 kg kruisbessen, 2 1/4 kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Maak de kruisbessen schoon, was ze, doe ze met zoveel water in een pan als nodig is om gedurende de eerste ogenblikken aanbranden te voorkomen. Laat ze inkoken. Voeg er de suiker bij, breng ze met het deksel er op aan de kook en laat de jam dan zonder deksel af en toe roerende, inkoken, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft. Behandel hem verder geheel als aardbeienjam (recept 983).

993. Rabarberjam.

1 kg rabarber, 1 kg suiker, 1 dubbel pakje Opekta, jampotten en toebehoren.

Was de rabarber en snijd hem in stukjes. Zet de stukjes met héél weinig water op het vuur en breng de rabarber aan de kook. Strooi er goed roerende de Opekta in en laat het moes 1 minuut flink doorkoken. Voeg de suiker toe, roer tot ze is opgelost. Laat de massa 7 minuten flink koken en vul de zeer goed schoongemaakte jampotten zoals in vorige recepten is beschreven.

N.B. Rabarber bevat weinig of geen natuurlijke pectine. Daarom is het aan te bevelen deze jam met behulp van Opekta te bereiden.

994. Citroenmarmelade.* †

12 citroenen, water, suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Borstel de citroenen schoon, snijd ze in hun geheel aan dunne schijfjes, waaruit de pitten verwijderd worden. Week ze in zoveel water, dat ze geheel onderstaan, gedurende 24 uur. Kook ze in dit vocht, tot de stukjes zacht geworden zijn, weeg ze met het vocht, voeg er hetzelfde gewicht aan suiker bij en kook ze, af en toe roerende, in, tot ze de vereiste dikte verkregen hebben. Behandel ze verder als aardbeienjam (recept 983).

995. Oranjemarmelade.* †

12 sinaasappelen of oranjes, 3 citroenen, 1 3/4 l water, zoveel

* Zie punt 5 algemene regels.

† Gebruik hiervoor alleen vruchten, die niet kunstmatig zijn gekleurd.

suiker, als de vruchten na het koken wegen, jampotjes, perkamentpapier, touw, elastiekjes, cellophaan, etiketten.

Borstel de vruchten goed schoon, was ze en zet ze op met het koude water. Laat ze koken, tot ze zo zacht zijn, dat men er gemakkelijk met een zilveren vork of houten steel van een lepel in kan prikken. Neem de vruchten uit het vocht, weeg ze en doe hun gewicht aan suiker in het vocht, dat overgebleven is. Snijd de vruchten in vieren, verwijder uit het vruchtvlees zorgvuldig de pitten en de vezels en doe het vruchtvlees in de suikeroplossing. Snijd het witte gedeelte der schillen af en snijd de schillen in zo dun en zo lang mogelijke reepjes. Doe deze eveneens in de suikeroplossing en laat nu de marmelade inkoken, onder af en toe roeren, tot hij de vereiste dikte verkregen heeft. (Zie de regels blz. 369.) Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

N.B. Men gebruikt in deze marmelade hetzelfde gewicht der vruchten aan suiker, omdat de marmelade anders te bitter zou zijn.

996. Citroenkaas (Lemon cheese).

500 g basterdsuiker, 125 g boter, sap en schil van 3 citroenen, 4 eieren.

Was de citroenen, rasp de schil, pers ze uit. Klop met een goed vertinde garde of 2 zilveren vorken in een gave, geëmailleerde pan de eieren met de basterdsuiker en de geraspte citroenschil tot een luchtige massa. Voeg er de boter en het gezeefde citroensap bij en laat de massa, goed kloppende, au bain-marie dik worden en giet hem direct in de schoongemaakte potjes, die behandeld zijn, als in de „regels", blz. 369, aangegeven is.

997. Bessengelei (1e recept).

1¼ kg rode bessen, vermoedelijk 1 kg suiker.

Was de bessen, zet ze met héél weinig vocht op een zacht vuur en laat het bessensap er uit trekken. Knijp of druk de bessen uit. Meet het sap en gebruik voor iedere liter 1 kg suiker.

Kook niet meer dan 1 liter sap tegelijk in een grote pan. Strooi er, als het sap kookt, heel langzaam de suiker in. Roer intussen opdat de suiker snel oplost en de vloeistof bijna niet van de kook geraakt. Laat de gelei 2 minuten doorkoken en doe ze, nog dun vloeibaar, in goed schoongemaakte jampotten. Behandel ze verder als andere gelei.

N.B. In plaats van vers vruchtensap kan men ook bessensap uit flesjes gebruiken.

998. Bessengelei (2e recept).*

3 kg rode en witte bessen of zwarte bessen, 3/4 van het gewicht van het vruchtensap aan suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw, cellophaan, elastiekjes, etiketten.

Was de bessen goed af. Laat ze met wat water trekken en laat de massa op een paardenharen zeef uitlekken. Weeg het sap of meet het (1/2 l = 500 g) en kook zolang in tot ongeveer het vierde deel is verdampt. Doe er 3/4 van het oorspronkelijke gewicht aan suiker in en kook het tot de gelei de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

N.B. In plaats van verse vruchten kan men ook het vruchtensap uit flessen gebruiken.

999. Frambozen- en bessengelei.*

1 1/2 kg frambozen, 1 1/2 kg rode en witte bessen, 3/4 van het gewicht van het vruchtensap aan suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Behandel de gelei evenals voor bessengelei is aangegeven (2e recept).

N.B. In plaats van verse vruchten kan men ook het vruchtensap uit flessen gebruiken.

1000. Kweeënjam.*

3 kg kweeën, 2 1/4 kg suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

Was de peren zorgvuldig af. Kook ze gedurende enige minuten, schil de peren daarna, snijd ze in stukjes, neem er de klokhuizen uit en zet de stukjes op met een weinig van het water, waarin de peren vooruit gekookt hebben en de suiker. Breng ze met het deksel op de pan aan de kook, neem er dan het deksel af en laat ze inkoken, tot de massa rood en stroperig geworden is. Behandel de vruchten verder als aardbeienjam (recept 983).

N.B. Door het grote pectinegehalte van kweeperen wordt deze jam, als hij koud geworden is, stijver dan andere jams; men late dus de jam niet te ver inkoken.

1001. Kweeëngelei.*

3 kg kweeën, 6 dl water, 3/4 van het gewicht van het vocht der peren na het koken aan suiker, jampotjes, perkamentpapier, cellophaan, elastiekjes, touw, etiketten.

* Zie punt 5 algemene regels.

Was de peren zorgvuldig af, kook ze in het kokende water enige minuten op, schil ze dan en snijd ze met de klokhuizen in stukjes. Doe ze met 9 eetlepels suiker in het vocht en laat ze koken, tot ze zacht geworden zijn. Giet alles door een schone doek, laat er het vocht zorgvuldig uitlopen, weeg het of meet het (1/2 l = 500 g) en zet het met 3/4 van zijn gewicht aan suiker op. Laat de gelei, af en toe roerende, inkoken, tot hij rood en stroperig geworden is. Bereid hem verder als aardbeienjam (recept 983).

N.B. Door het grote pectinegehalte van kweeperen, nog verhoogd doordat de pitten in het vocht hebben meegekookt, wordt deze gelei, als hij koud geworden is, stijver dan andere geleien, men late hem dus niet te ver inkoken.

De overgebleven stukjes peer kunnen nog voor kweeënjam dienst doen of, met suiker vermengd, gegeten worden.

1002. Appelgelei.*

3 kg zure appelen (liefst goudreinetten), sap en schil van 2 citroenen, 3/4 van het gewicht van het vocht der appelen nà het koken aan suiker, jampotjes, perkamentpapier, touw en etiketten.

Was de appelen zorgvuldig af, snijd ze in 6e partjes. Zet ze op met de citroenschil, het sap en zoveel kokend water, dat ze juist onderstaan en laat ze koken, tot ze geheel zacht geworden zijn. Giet de massa in een schoongewassen doek en laat hem zonder roeren staan, tot al het vocht er volkomen uitgelopen is. Weeg het vocht of meet het (1/2 l = 500 g), zet het op met 3/4 van zijn gewicht aan suiker en laat het inkoken, onder af en toe roeren, tot de gelei de vereiste dikte verkregen heeft (zie de regels blz. 369). Behandel hem verder als aardbeienjam (recept 983).

1003. Geconfijte kweeperen.

3 kg kweeperen, 3 l water, 2 1/4 kg suiker, (4 kruidnagelen, 6 cm pijpkaneel), desverkiezende wat citroensap.

Was de peren zorgvuldig af, kook ze enige minuten in kokend water op, schil ze dan, snijd ze in 4e partjes en haal er de klokhuizen uit. Breng het water met de suiker aan de kook, voeg er de vruchten en desverkiezende de kruiden en een gedeelte der schillen en pitten, in een neteldoeks lapje gebonden, bij. Laat alles samen zachtjes koken, tot de peren gaar en mooi rood geworden zijn (1 à 2 uur). Doe ze met het vocht in een kom en laat ze tot de volgende dag staan. Zie dan, of het vocht stroperig geworden is.

* Zie punt 5 algemene regels. Kook bij voorkeur niet meer jam of gelei in een pan dan 2 kg.

Is dit niet het geval, kook dan de stroop zover in, tot hij een koude lepel, die er in gestoken wordt, bedekt. Kook de vruchten gedurende 5 minuten mee en doe de massa in een goed schoongemaakte Keulse pot. Zie na enige dagen nog eens, of de stroop goed van dikte is en kook hem anders, zo nodig, weer op. Voeg er desverkiezende wat citroensap bij. Sluit de pot met vochtig perkamentpapier af en voorzie hem van etiket met naam en datum.

INMAAK IN AZIJN EN INMAAK IN AZIJN EN SUIKER

De inmaak in azijn berust, zoals onder „inmaak" gezegd is, op de conserverende werking van het azijnzuur in de azijn. Het beste is om z.g. inmaakazijn te gebruiken, die sterker is dan andere azijnsoorten. Gebruikt men echter tafelazijn, dan kan de inmaak, mits de azijn sterk genoeg is, ook zeer goed blijven. Men zet de levensmiddelen, die men in azijn wil inmaken, liefst enige tijd bestrooid met zout weg, waardoor vocht onttrokken wordt en de azijn dus minder kans op verdunning heeft. Mocht er onverhoopt toch schimmel op de inmaak komen, dan verwijdert men deze zo zorgvuldig mogelijk, spoelt de groenten af en giet er de opgekookte azijn, liefst vermengd met sterke azijn of met wat azijnessence, over.

Inmaak in azijn en suiker beide, het z.g. zoetzuur, berust op de conserverende werking van deze beide stoffen en wordt op dezelfde wijze gecontroleerd.

INMAAK IN AZIJN

1004. Komkommers in azijn.

6 komkommers, 1½ fles inmaakazijn, 2½ g kurkuma, 5 g gedroogde gember, 2 Spaanse pepers, 50 g mosterdzaad, wat slaolie.

Schil de komkommers dun af. Proef de punten of ze niet bitter zijn. Snijd ze er, zo nodig, af. Snijd ze overlangs in tweeën, schep er het zaad met een lepel uit en snijd de komkommers in blokjes. Zet ze een nacht met zout bestrooid weg, laat ze dan op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen en doe ze in een goed schoongemaakte Keulse pot of jampotjes. Schik er de kruiden tussen, doch bind het mosterdzaad eerst in een neteldoeks lapje. Giet er zoveel azijn op, dat de stukjes ruimschoots onderstaan en giet er een laagje slaolie

op. Sluit de potten met vochtig perkamentpapier af. Voorzie ze van een etiket met naam en datum.

N.B. Men kan van de komkommers ook sambal maken, deze enige uren met zout bestrooid wegzetten, ze flink uitwringen en daarna afmaken als boven aangegeven is, doch men binde dan de kruiden in een neteldoeks lapje.

1005. Augurkjes in azijn.

2 kg augurkjes, 2 flessen inmaakazijn, 2 Spaanse pepers, 5 g gedroogde gemberwortel, 5 g laurierbladen, 10 g mierikswortel, 2 takjes venkel, wat slaolie.

Maak de augurkjes schoon door er het kroontje en de steeltjes af te snijden en ze verder schoon te borstelen of af te wrijven met een vochtige doek. Zet ze een nacht met zout bestrooid weg. Laat ze de volgende dag op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen. Vul er de goed schoongemaakte flessen of potten mee en schik er de kruiden tussen. Giet er zoveel azijn op, dat de augurkjes ruim onderstaan en giet er een laagje slaolie op. Sluit de flessen of potten met vochtig perkamentpapier en voorzie ze van een etiket met naam en datum.

1006. Uitjes in azijn.

2 kg Utrechtse of Sint-Jansuitjes, 2 flessen inmaakazijn, 20 witte peperkorrels, 1 Spaanse peper, wat laurierbladen, (wat mosterdzaad).

Zet de uitjes enige uren met zout bestrooid weg, niet langer dan 12 uur, om te voorkomen dat ze slap worden. Schil ze dan met een vruchtenmesje of met een roestvrij aardappelmesje, leg ze dadelijk in koud water, was ze en laat ze 24 uur met zout bestrooid staan. Laat ze op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen en doe ze in goed schoongemaakte flessen (of in een Keulse pot). Schik de kruiden netjes tussen het glas en de uitjes en giet er zoveel azijn op, dat de uitjes ruimschoots onderstaan. Giet er wat slaolie op. Sluit de flessen of potten met vochtig perkamentpapier en plak er een etiket met naam en datum op.

N.B. In plaats van Sint-Jansuitjes kan men ook sjalotjes nemen, die echter niet blank blijven.

1007. Groenten in mosterdzuur (mixed-pickles).

2 flessen inmaakazijn, 40 g suiker, 20 g keukenzout, 10 g gemalen kurkuma, 10 g gemberpoeder, 60 g bloem, 120 g mosterdpoeder, ruim 1 kg groenten, die de tijd van het jaar voortbrengt, zoals: bloemkool, worteltjes, prinsessebonen, snijbonen, tuinbonen, doperwten, uitjes, augurkjes, komkommers.

Meng de kurkuma, gember- en mosterdpoeder, zout en bloem met wat van de koude azijn aan tot een dun papje. Breng de overige azijn aan de kook, giet er roerende de aangemengde massa door en laat de saus, af en toe roerende, 15 à 20 minuten doorkoken. Maak onderwijl de groenten schoon, verdeel ze, zo nodig, in kleinere stukjes, was ze en kook ze 5 minuten in kokend water. Droog ze in een doek. Kook ze gedurende 5 minuten in de saus mee, doe de massa in goed schoongemaakte flesjes. Zorg dat de groenten onder de saus staan, giet er een beetje olie op en sluit ze met vochtig perkamentpapier af. Voorzie ze van etiket met naam en datum.

1008. Rolpens (± 3½ kg).

4 kg rundvlees, b.v. lapjes, 400 g spek, 50 g zout, 4 nootmuskaten, 70 g gestampte kruidnagelen, 20 g peper, pensen.

Was het vlees, snijd het in kleine stukjes of maal het (vooral niet te fijn). Snijd het gewassen spek in blokjes, vermeng het vlees met het zout, het spek en de kruiden en laat het een nacht staan. Spoel de pensen van binnen en van buiten goed schoon in lauw water, naai er met grof garen zakjes van en vul deze niet te stijf met het vlees. Naai de pensen dicht, geef er hier en daar een prikje in om barsten te voorkomen en kook de rolpens gedurende 2 uur in ruim kokend water met zout en een paar kruidnagelen. Laat hem dan in een vergiet koud worden en bewaar hem in een Keulse pot onder ¼ van het vocht, waarin de rolpens gekookt heeft en ¾ azijn. Giet er een weinig vet op en doe de rest in een Keuls potje en bewaar het om de rolpens later in te bakken.

N.B. Het overgebleven nat kan uitstekend voor erwtensoep gebruikt worden.

1009. Zwoordrolletjes.

1¼ kg dunne varkenslapjes van ± 75 g per stuk, 900 g dun zwoord, thijm, Spaanse peper, laurierbladen, kruidnagelen, azijn.

Was de lapjes en wrijf ze in met wat peper en zout. Knip het zwoord, dat enige uren in lauw water geweekt heeft, in ongeveer dezelfde vorm als de lapjes, leg er het vlees in, rol het met elkaar op en bind de aldus verkregen rolletjes met een touwtje dicht. Kook de rolletjes gedurende 3 uur in ⅔ water en ⅓ azijn met een lapje, waarin de kruiden gebonden zijn. Schep ze met het vocht in goed schoongemaakte Keulse potjes. Zorg dat ze onder het vocht staan en sluit de potjes met vochtig perkamentpapier af. Geef de zwoordrolletjes met de gelei koud bij de boterham.

1010. Hoofdkaas.

1 kalfskop òf 1 varkenskop (òf $^1/_2$ kalfskop + $^1/_2$ varkenskop), 2 kg rund- of varkensvlees (òf 1 kg rund- + 1 kg varkensvlees), ± 40 g zout, peper, 1 geraspte nootmuskaat, ± $1^1/_2$ eetlepel gestampte kruidnagelen, ± 1 dl azijn (wat augurkjes), ± $1^1/_2$ à $2^1/_2$ l bouillon, waarin de kop gekookt heeft.

Was de kop en het vlees, kook de kop 5 uur in ruim kokend water met zout, laat het vlees 3 uur meekoken. Zoek dan zorgvuldig alle beentjes uit het vlees en hak of maal het vlees fijn. Vermeng het met de bouillon, tot een niet te stijve massa verkregen is, wat zout, de kruiden, de azijn en desverkiezende wat gesnipperde augurkjes. Doe de massa in met azijn omgespoelde kommen of vormen tot 1 cm onder de rand. Laat hem koud worden en leg er een juist passend stukje wit papier op, waar in het midden een opening in geknipt is. Giet er wat azijn op en bewaar de hoofdkaas op een koele, stofvrije plaats. Giet er telkens wat azijn op, wanneer deze verdampt is.

1011. Gemarineerde haring.

12 haringen, 20 witte peperkorrels, 3 laurierbladen, 100 g ui, 10 kruidnagelen, 1 Spaanse peper, paar uitgetande schijfjes citroen, ± 1 l goede azijn.

Week de haringen gedurende 24 uur in water met wat melk, dat zo nodig nog eens ververst wordt. Snijd ze aan de buikzijde open, haal er de ingewanden uit, maar laat er de kop en het vel aanzitten. Was ze van binnen en van buiten goed schoon. Schik ze in een goed schoongemaakte grote fles, zodanig, dat de kop van de éne haring tegen de staart van de vorige aanligt. Schik tussen de wand van de fles en de haringen de laurierbladen, stukjes Spaanse peper, uitgetande schijfjes citroen en plakjes ui. Leg de overige kruiden in het midden en giet zoveel azijn over de haringen, tot ze onderstaan. Bewaar ze hoogstens 4 weken, daar anders de graten geheel verteren.

1012. Rolmops.

12 haringen (kleine), 12 ingemaakte augurkjes, 12 ingemaakte uitjes, 2 Spaanse pepers, 4 laurierbladen, 10 kruidnagelen, 6 g mosterdzaad, 3 uitjes, 4 uitgetande schijffes citroen, ± 6 dl goede azijn.

Week kleine haringen gedurende 24 uur in water met wat melk, dat zo nodig nog eens ververst wordt. Snijd er de koppen en staarten af, verwijder het vel, snijd ze aan de buikzijde open en haal er de ingewanden uit. Haal er de graten en kleine graatjes uit. Splits

de opengeslagen haringen langs de rug in tweeën, was ze en rol ze op, elk met een augurkje of een uitje binnen in. Steek ze met een scherp toegepunt houtje vast en schik ze in een goed schoongemaakte stopfles. Kook de azijn met de kruidnagelen, de laurierbladen, één gesnipperd uitje, de Spaanse peper en het mosterdzaad in een neteldoeks lapje gebonden even op. Schik tussen de vis en het glas om en om een citroenschijfje, schijfje ui en Spaanse peper. Giet er de azijn lauw over en voeg er zoveel azijn bij, dat de vis geheel onderstaat. Sluit de fles met vochtig perkamentpapier en laat hem minstens 6 dagen staan. Bewaar hem niet langer dan 3 weken.

1013. Paling in gelei.

3 kg dikke paling, ± 3/4 l azijn, 2 1/2 dl water, 35 g witte gelatine of 30 g poedergelatine, 4 citroenschijfjes, stukje foelie, stukje Spaanse peper, 4 laurierbladen, 15 witte peperkorrels, 15 g zout, inmaakpotjes, perkamentpapier, touw, etiketten.

Snijd de paling in grote moten, maak deze op de gewone wijze schoon, was ze en kook ze in de azijn, die met het water, het zout, de laurierbladen, de foelie en de peperkorrels aan de kook gebracht is, gaar (6 à 8 minuten). Neem ze uit de vloeistof en leg ze in de goed schoongemaakte potjes of flessen, schik de uitgetande schijfjes citroen, de Spaanse peper en een laurierblad tussen het glas en de paling. Los in het vocht de geweekte gelatine op, zeef het vocht door een in heet water uitgespoelde dichte doek, keur of het zout genoeg is en giet het, nadat het even bekoeld is, over de paling. Zorg dat de paling goed onder de gelei staat. Sluit de potjes met vochtig perkamentpapier af, bewaar de paling minstens 3 weken vóór het gebruik en niet langer dan ± 6 weken.

INMAAK IN AZIJN EN SUIKER

1014. Zoetzuur van kwetsen.

5 kg kwetsen, 2 flessen inmaakazijn, 50 g kruidnagelen, 50 g pijpkaneel, 2 kg suiker, (5 g foelie).

Was de kwetsen, droog ze, prik ze aan alle kanten met een zilveren vork, doe ze in een Keulse pot en giet er de azijn over, die met de kruiden (desverkiezende ook foelie) en de suiker gekookt is. Laat de kwetsen een week staan en roer ze van tijd tot tijd voorzichtig om. Kook de kwetsen bij kleine gedeelten tegelijk in het vocht op, tot ze geheel zonder rimpels zijn. Schep elke kwets, die glad geworden is, voorzichtig uit het vocht, leg ze in de Keulse pot, giet er, als alle kwetsen klaar zijn, het vocht met de kruiden

over. Sluit de pot met vochtig perkamentpapier af en voorzie hem van etiket met naam en datum. Laat ze *minstens* 3 weken vóór het gebruik staan. Vul zo nodig het verdampte zoet-zuur-nat later bij.

1015. Zoetzuur van meloen.

1 kg meloenschil, d.w.z. het harde vlees van de meloen, zonder het oneetbare huidje gewogen, 20 g pijpkaneel, 20 g kruidnagelen, 1 kg suiker, 1 fles inmaakazijn.

Snijd de meloenschil zonder het buitenste huidje in gelijke blokjes en steek in elk blokje een kruidnagel en een klein stukje pijpkaneel. Weeg de stukjes en neem hetzelfde gewicht aan witte suiker. Giet over de stukjes zoveel azijn, dat ze juist onderstaan, voeg er de suiker bij en kook de meloen, tot de stukjes doorschijnend en glazig worden. Schep elk stukje, dat klaar is, dadelijk in een Keulse pot. Giet er, als alle stukjes er uit zijn, het vocht over. Kook het vocht, zo nodig, even in. Sluit de pot met vochtig perkamentpapier en touw af en voorzie hem van etiket met naam en datum. Laat de stukjes *minstens* 3 weken staan, voordat men ze gaat gebruiken.

N.B. In plaats van overgebleven meloenschillen kan men ook onrijpe meloen in zijn geheel gebruiken.

1016. Zoetzuur van morellen.

1 kg morellen, 1 fles inmaakazijn, 1 kg suiker, 30 kruidnagelen, 10 g pijpkaneel.

Was de morellen, doe ze in een Keulse pot, giet er de azijn, die met de kruiden en de suiker opgekookt is, over. Sluit de pot met vochtig perkamentpapier af, voorzie hem van etiket met naam en datum. Laat het zoetzuur *minstens* 3 weken voor het gebruik staan.

N.B. In plaats van morellen kan men ook kersen nemen, waarbij de bereiding dezelfde blijft.

INMAAK IN HET ZOUT

Regels bij het inmaken in het zout

1°. Neem steeds verse, frisse groente, maak ze zo zorgvuldig mogelijk schoon, was ze en laat ze zo droog mogelijk uitdruipen, daar anders de pekel te veel verdund wordt en kans voor bederf ontstaat.

2°. Kook groenten, die hard zijn (prinsessebonen) of die erg slinken (slakropjes) gedurende 2 tot 10 minuten in ruim kokend water op. Laat ze, na ze met een schuimspaan uit de pan genomen

te hebben, uitdruipen en volkomen koud worden en vul er het vat mee.

3°. Zorg, dat het vat gaaf en schoon is, druk er de groenten zo stevig mogelijk laag om laag met het zout in, om de pekelvorming te bespoedigen. Leg bovenop de inmaak een doekje, waarop een plankje en een zware steen en zet het vat zo koel en droog mogelijk weg.

4°. Onderzoek de eerste 6 weken wekelijks, of zich geen kim, een soort schimmel, op de oppervlakte gevormd heeft. Verwijder dit zo zorgvuldig mogelijk, spoel het doekje uit, maak het plankje en de steen schoon. Voeg bij de inhoud van het vat wat zout of sterke pekel (400 g zout op 1 liter water) en maak de pot op de gewone wijze dicht.

Deze methode eist veel controleren. Daarom voegt men tegenwoordig ook dikwijls in plaats van 10% zout (waarbij dikwijls kim gevormd wordt) ± 30% zout toe. Dan is afdekken met een bordje of doekje al voldoende. De hier volgende recepten geven beide verhoudingen.

5°. Zie later de inmaak elke 14 dagen op dezelfde wijze na.

N.B. Nadeel van inmaak in het zout is, dat de oplosbare voedingsstoffen geheel oplossen en dus een groot gedeelte van de voedende bestanddelen bij het afkoken der groenten verloren gaat. Vitamine C gaat tijdens dit langdurige bewaren in pekel eveneens verloren.

1017. Snijbonen in het zout.

15 kg snijbonen, 1½ of 4 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Haal de snijbonen aan weerskanten 2 maal af, was ze, droog ze met een schone doek af. Snijd ze met een snijbonenmesje of maal ze door een snijbonenmolen. Wel ze 5 minuten in kokend water op en laat ze uitgespreid bekoelen. Druk ze stevig laag om laag met het zout in een goed schoongemaakte Keulse pot. Zorg, dat de laatste laag zout is. Bedek ze met een schoon doekje, leg er een plankje en een steen op. Bewaar ze op de wijze, zoals in de regels is aangegeven. Sluit de pot met een bordje of vochtig perkamentpapier af bij gebruik van 4 kg zout.

1018. Prinsessebonen in het zout.

15 kg bonen, 1½ of 4 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Haal de bonen aan weerskanten 2 maal af, was ze, (breek ze), kook ze in ruim kokend water gedurende 2 minuten op, neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitgespreid door en door koud worden. Maak ze af op de wijze, als in het vorige recept beschreven is.

1019. Andijvie in het zout.

10 kg andijvie, 1 of 3 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Maak de andijvie schoon, snijd ze in dunne reepjes, was ze, tot er geheel helder water afkomt, laat ze op een vergiet zo droog mogelijk uitdruipen. Maak ze af op de wijze, als in recept 1017 aangegeven is.

1020. Andijviestruiken in het zout.

10 kg andijvie, 1 of 3 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Maak de struiken andijvie in hun geheel schoon, was ze en kook ze in ruim kokend water gedurende 5 minuten op. Neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitgespreid door en door koud worden. Maak ze af, zoals in recept 1017 aangegeven is.

1021. Sla in het zout.

10 kg sla, 1 of 3 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Behandel de sla op dezelfde wijze, als andijvie in het zout (recept 1019).

1022. Slakropjes in het zout.

10 kg sla, 1 of 3 kg zout, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Behandel de slakropjes op dezelfde wijze, als andijviestruiken in het zout (recept 1020).

1023. Zuurkool.

4 wittekolen, 2 savoyekolen, 60 g zout, 12 zwarte peperkorrels, Keulse pot, doekje, plankje, steen.

Ontdoe de kolen van de buitenste blaren, snijd ze in tweeën, verwijder de stronk en snijd ze met een koolmes of koolschaaf in lange, dunne repen. Kneed de kool met het zout zolang door elkaar, tot zich pekel gevormd heeft. Doe er de peperkorrels door en druk de kool zo stevig mogelijk in een goed schoongemaakte Keulse pot, bedek ze met een schoon doekje, leg er een plankje en een steen op. Bewaar ze op de wijze, zoals in de regels aangegeven is. Gebruik de zuurkool eerst na 6 of 8 weken.

1024. Tuinbonen in het zout.

20 kg tuinbonen, ± 500 g zout, flessen met wijde halzen, kurken, lak.

Dop de tuinbonen, was ze en leg ze laag om laag met het zout

in flessen met wijde halzen, die vooral gedurende twintig minuten uitgekookt zijn. Giet er dan zoveel koud gekookt water op, dat de bonen juist onderstaan. Laat de flessen enige dagen staan, om uit te gisten. Sluit ze dan met schoongeborstelde, uitgekookte kurken en dompel deze tweemaal in lak.

1025. Augurken in het zout.

2 kg grote augurken, 2 l water, 200 g zout.

Maak de augurken schoon, zoals in recept 1005 beschreven is. Leg ze in pekel, die van het water met het zout gemaakt is en zie ze op dezelfde wijze als groenten in het zout na.

1026. Pekelvlees.

3 kg vlees, 250 g zout, 10 g salpeter, 50 g basterdsuiker.

Wrijf het vlees in met het mengsel van zout, salpeter en suiker en pak het stevig in een klein kuipje of in een grote schaal. Draai het vlees telkens om en bewaar het minstens 3 weken alvorens het te gebruiken.

INMAAK IN ALCOHOL

Deze inmaak berust op de conserverende werking van alcohol. Hiervoor kan brandewijn, jenever of cognac worden gebruikt. De oplossing moet echter sterk genoeg zijn, daarom is het gewenst sterke brandewijn, z.g. inmaakbrandewijn te nemen.

Gebruik gave vruchten en stopflessen, die goed luchtdicht afgesloten worden. Bewaar de inmaak minstens 3 maanden vóór hem te gebruiken.

1027. Boerenjongens.

500 g sultana-rozijnen, ± 250 g suiker, 2½ dl water, 6 cm pijpkaneel, 1 liter brandewijn, (200 g amandelen).

Ontdoe de rozijnen van de steeltjes, was ze met heet water af, laat ze goed uitlekken. Smelt de suiker in het water. Doe de kaneel erbij en de vruchten. Laat de vruchten op het vuur opwellen en zacht worden. Schep de vruchten in de goed schoongemaakte stopfles, zie blz. 369 3°; kook de suikeroplossing nog wat in, laat hem bekoelen en giet hem over de vruchten.

Voeg de brandewijn toe, als de massa goed koud geworden is. Sluit de fles luchtdicht af. Gebruik de vruchten eerst na 3 maanden.

N.B. Tegelijkertijd met de brandewijn kunnen de gepelde amandelen toegevoegd worden.

1028. Boerenmeisjes.

500 g abrikozen of 300 g gedroogde abrikozen, ± 350 g suiker, 2½ dl water, wat citroenschil, 1 liter brandewijn.

Was de vruchten af. Was de gedroogde vruchten met heet water. Laat ze uitlekken. Maak een suikerstroopje. Doe er de citroenschil en de vruchten in. Laat ze 1 à 2 minuten koken in de hete vloeistof. Neem de pan van het vuur. Laat de verse vruchten 24 uur staan in een schaal met de hete suikerstroop. Laat de gedroogde abrikozen eerst 10 minuten koken en 48 uur staan in de suikerstroop. Doe de vruchten als ze zacht zijn in de schoongemaakte stopfles. Zie blz. 369 3°. Kook de suikeroplossing op het vuur nog wat in en laat hem bekoelen. Giet hem daarna over de vruchten. Voeg, als de massa geheel is afgekoeld, de brandewijn toe en sluit de fles luchtdicht af. Bewaar de boerenmeisjes 3 maanden vóór ze te gebruiken.

1029. Reine claudes op brandewijn.

500 g reine claudes, ± 300 g suiker, 2½ dl water, citroenschil, 1 l brandewijn.

Behandel de vruchten als in recept 1027 beschreven is.

1030. Mirabellen op brandewijn.

500 g mirabellen, ± 300 g suiker, 2½ dl water, citroenschil, 1 l brandewijn.

Behandel de vruchten als in recept 1027 beschreven is.

1031. Kersen op brandewijn.

500 g kersen, ± 150 g suiker, 6 cm pijpkaneel, ½ l brandewijn.

Doe de steeltjes van de kersen af. Was ze, laat ze uitlekken. Doe ze in de goed schoongemaakte fles met de suiker, de pijpkaneel en de brandewijn. Sluit de fles luchtdicht af en laat de inhoud minstens 3 maanden staan vóór hem te gebruiken.

1032. Morellen op brandewijn.

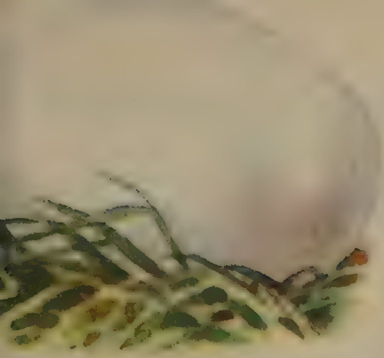
500 g morellen, ± 200 g suiker, 6 cm pijpkaneel, ½ l brandewijn.

Behandel de vruchten als in recept 1027 beschreven is.

1033. Aardbeien op brandewijn.

500 g aardbeien, ± 200 g suiker, 6 cm pijpkaneel, ½ l brandewijn.

Was de aardbeien en laat ze flink uitlekken. Behandel ze als in recept 1031 beschreven is.



Reuze bovist. Eetbaar, indien jong.

Eekhoorntjesbrood. Eetbaar, lekker, een der besten.

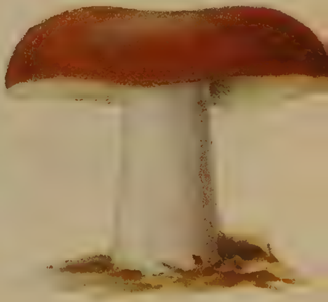
Morielje. Oneetbaar.

Morielje. Eetbaar.

Geschubde inktzwam. Eetbaar, bijzonder lekker.

Rosse boleet. Eetbaar, lekker.

Morielje. Oneetbaar.



Glanzende ridderzwam. Eetbaar, niet lekker.

Wij raden U dringend aan zelf gezochte paddestoelen niet zonder deskundig advies voor consumptie klaar te maken.

Kleine parasolzwam. Oneetbaar.

Grote parasolzwam. Eetbaar, indien jong.

Kleurige parasolzwam. On

Weidechampignon. Eetbaar.

Boschampignon. Eetbaar.

Panter amaniet. Oneetbaar, dodelijk giftig.

Gele knolamaniet. Oneetbaar, dodelijk giftig.

Groene knolamaniet. Oneetba dodelijk giftig.

Wij raden U dringend aan zelf gezochte paddestoelen niet zonder deskundig a voor consumptie klaar te maken.

1034. Moerbeien op brandewijn.

500 g moerbeien, ± 200 g suiker, 6 cm pijpkaneel, 1/2 l brandewijn.

Behandel de vruchten als in recept 1031 beschreven is.

1035. Frambozen op brandewijn.

500 g frambozen, ± 200 g suiker, 6 cm pijpkaneel, 1/2 l brandewijn.

Zoek de frambozen goed uit, haal er, zo nodig, de wormpjes uit en was ze. Behandel de vruchten verder als in recept 1031 beschreven is.

1036. Noten op brandewijn.

Pel de noten. Doe ze met wat suiker in een goed schoongemaakte stopfles. Giet er zoveel brandewijn op, dat de noten onderstaan. Sluit de fles luchtdicht af. Laat de noten minstens 3 maanden staan alvorens ze te gebruiken.

1037. Schilletjes op brandewijn.

Schil de goed schoongemaakte sinaasappelen of mandarijnen en citroenen (op 6 sinaasappelen of 8 mandarijnen neemt men 1 citroen) zo dun mogelijk af, zodat er geen wit aan de schil blijft zitten. Doe de schilletjes met de suiker in de goed schoongemaakte stopfles. Giet er zoveel brandewijn op dat de schilletjes ruim onderstaan. Sluit de fles luchtdicht af, en laat de inhoud minstens 3 maanden staan, alvorens hem te gebruiken.

1038. Inmaak van eieren.

Eieren worden ingemaakt in de tijd, waarin ze overvloedig zijn en niet duur, dus in het voorjaar of laat in de zomer.

Men kan het doen:

1°. in kalkwater,

2°. in waterglas.

Voor elke manier moet men schone eieren gebruiken die voorzichtig in de inmaakpot geschikt worden.

Bij het inleggen in *kalkwater* legt men op elk laagje eieren een dun laagje versgebluste kalk, waarna de pot volgegoten wordt met koud gekookt water. Hierop vormt zich na enige tijd een vlies; gebeurt dit niet, dan moet er wat kalk bijgevoegd worden.

Bij het inleggen in *waterglas* moet men de drogist naar de verdunning vragen; deze zal gewoonlijk zijn: 1 fles waterglas op 9 flessen koud gekookt water. Dit verdunde vocht wordt over de eieren gegoten, zó, dat de eieren ruimschoots onderstaan.

ENKELE WENKEN VOOR HET BEREIDEN VAN DE MAALTIJDEN VOOR TWEE PERSONEN

In dit boek zijn de recepten, zoals op blz. V vermeld is, berekend voor vier personen. In vele gevallen moet er echter een maaltijd bereid worden voor kleinere gezinnen, b.v. van twee personen.

Gebruik dan kleine pannen. Neem b.v. een flensjespan voor het bakken en een kleine steelpan voor het klaarmaken van sausjes, vla's enz. In de handel komen tegenwoordig ook fleurige vuurvaste schoteltjes voor, die het opdoen in schalen overbodig maakt.

Neem voor twee personen echter niet de helft van de hoeveelheid aan ingrediënten, opgegeven in dit boek, maar altijd wat meer.

Maak soep voor meerdere dagen klaar. Bij koud weer zal een kopje soep op het thee-uur welkom zijn.

Neem *klein vlees*, b.v. runderlapjes en gehakt voor twee dagen. Maak groot vlees voor variatie ook eens klaar en geef het dun gesneden (met mayonnaise b.v.) aan de koffietafel. Eén of ander warm schoteltje of een croquetje is een goede restverwerking.

Koop kleine soorten *vis* of *visfilets*; deze kunnen gebakken of gekookt worden. Verwerk de resten, als er eens al te veel vis klaargemaakt is, in een vuurvast schoteltje of gebruik ze koud met olie en azijn aan de koffietafel.

Groenten zijn in kleine hoeveelheden te krijgen. Verwerk de restjes 's zomers, als de groente er zich toe leent, als een slaatje en verwarm ze 's winters met wat aardappelen en jus tot een hapje bij de koffietafel.

Een restje van *gestoofde vruchten*, of rabarber, appelmoes, geeft een frisse jam op een boterham; of maak er een toespijs van voor de volgende dag met rijst of een vla.

Maak *puddingen* voor twee personen in kleine kommetjes of in koppen. Het vruchtensap, nodig voor de saus, dat in één keer niet opgemaakt kan worden (in ¹/₂ flesje zit ± 4 dl sap), kan niet lang bewaard worden. Gebruik het als limonade of maak er een vla van met beschuit of vruchten.

Vruchten zijn te krijgen in kleine hoeveelheden. Mocht er b.v. van een meloen wat overblijven, dan is het vruchtvlees, bestrooid met suiker of met andere vruchten gemengd, de volgende dag als vruchtensla een frisse toespijs.

Het beste recept voor

smakelijk eten

= een Gero-couvert!

N.V. GEROFABRIEK • ZEIST

ALFABETISCHE VOLGORDE DER RECEPTEN

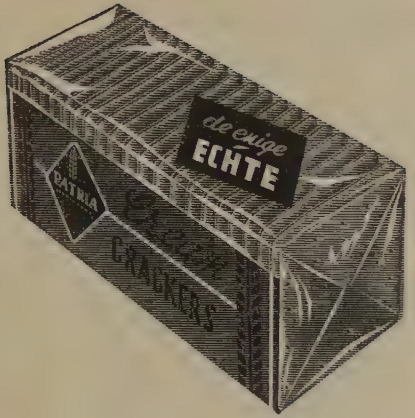
	Blz.
Aardappelen (bakken)	190
Aardappelballetjes (Herzogin-Kartoffeln)	191
Aardappelbeignets	191
Aardappelcroquetten	191
Aardappelen in schil koken	188
Aardappelen koken (nieuwe)	188
Aardappelen koken (oude)	187
Aardappelen smoren	189
Aardappelen stomen	188
Aardappelen stoven	192
Aardappelpannekoekjes	192
Aardappelpurée	189
Aardappelpurée met eieren	189
Aardappelpurée in schelpen	189
Aardappelen (rauwe, bakken in dunne schijfjes, chips)	190
Aardappelen (rauwe, bakken in schijfjes)	190
Aardappelen (rauwe, bakken in staafjes) pommes frites	190
Aardappelsla	192
Aardappelsoep	70
Aardbeiencompôte	225
Aardbeienjam	370
Aardbeien op brandewijn	386
Aardbeienpudding schuimige (Bavarois)	277
Aardbeiensaus (1e recept)	293
Aardbeiensaus (2e recept)	294
Aardbeien-ijs I	335
Aardbeien-ijs II	336
Abrikozencompôte	226
Abrikozenbeignets	251
Abrikozendieetspijs	355
Abrikozen (gedroogde)	224
Abrikozenjam	372
Abrikozen met rijstrand	246
Abrikozen	367
Abrikozenpudding	272
Abrikozensaus	294
Abrikozenschotel (gemengde)	357
Advocaat	342
Ajam besegnek (kip besegnek)	348
Allumettes (zoete)	323
Allumettes (zoute)	108
Amandelmelk	357
Amandelnootjes	303
Amandelpers	323
Amandeltaart	327

	Blz.
Ananaslimonade	341
Ananaspudding (1e recept)	279
Ananaspudding (2e recept)	279
Ananassorbet	357
Andijvie	194
Andijvie in een vuurvast schoteltje (au jus)	194
Andijvie in flessen	363
Andijvie in het zout	384
Andijviesla	210
Andijviestruiken in het zout	384
Andijvie uit het zout met aardappelen	218
Andijvie uit het zout met witte bonen en aardappelen	219
Ansjovis	56
Ansjovisbroodjes (1e recept)	57
Ansjovisbroodjes (2e recept)	57
Ansjovisbroodjes (3e recept)	58
Ansjovissandwiches	57
Anijsmelk	340
Appelbeignets	250
Appelbollen	324
Appelcompôte	225
Appeldieetspijs	355
Appelen (braden)	256
Appelen (gedroogde)	223
Appelen met aardappelen	216
Appelen met aardappelen en spek	216
Appelen met aardappelen en witte bonen	216
Appelen met rijst	234
Appelgelei	376
Appelkoekjes	253
Appelmoes	221
Appelpudding	272
Appelschotel (gemengde)	356
Appelschoteltje	257
Appeltaart	316
Appelen (zoete)	221
Artisjokken	203
Aspergepunten met mayonnaise	56
Asperges (slier- of sleep-)	205
Asperges (stoven)	205
Asperges in bruine saus	206
Asperges in een vuurvast schoteltje (au gratin)	206
Asperges in flessen	364
Asperges (stoof) in flessen	364
Aspergesla	211

Ik wil U helpen!
Een sausje van gewoon meel geeft maar al te vaak klontjes en dit is onsmakelijk. U voorkomt deze mislukkingen door MAIZENA DURYEA te gebruiken.
Het spaart U ook geld, want U hebt veel minder nodig en bovendien... de saus en de groente worden veel fijner van smaak!
Hier is een recept voor
BLOEMKOOLSAUS
1/2 liter melk
30 gram MAIZENA DURYEA
stukje boter
zout - nootmuskaat
Meng de MAIZENA aan met een weinig van een 1/2 liter koude melk tot een dun, glad papje. Kook de rest van de melk en voeg daarna langzaam en steeds roerend het papje toe. Laat de saus onder voortdurend roeren even doorkoken. Voeg het zout toe en roer er de boter door. Giet de saus even voor het opdienen warm op de bloemkool en rasp er wat nootmuskaat over
INHOUD 200 GRAM
DURYEA
MAIZENA
Uitstekend Voedsel
NEDERLANDSCH
Het oude vermaarde Merk
MAIZENA
DURYEA
MAIZENA DURYEA
Voor het binden van groenten, soepen en sausen.

	Blz.
Aspergesoep	72
Aspic (lichte)	227
Aspic (donkere)	227
Assem (tamarinde)	344
Atjar ketimoen (komkommerzuur)	357
Aubergines (gestoofde)	208
Augurken in azijn	378
Augurkjes in het zout	385
Baars	117
Bahmi	353
Baked beans met smac en appel	35
Bakpoeder	312
Bananen (bakken)	227
Bananenbeignets	250
Banketbakkersroom	311
Banketletter	323
Bavarois (aardbeien)	277
Bavarois (frambozen)	277
Bavarois (vanille)	277
Béarnaisesaus	175
Béchamelsaus	173
Begijnenrijst	235
Berliner bollen	309
Beschuitbollen (gevulde)	255
Beschuitkoek	255
Beschuit met bessensapsaus	248
Beschuitpudding (warme)	288
Bessengelei I	374
Bessengelei II	375
Bessenjam	371
Bessensap (inmaken)	341
Bessensappudding met griesmeel	268
Bessensapsaus	291
Bessensapsaus met frambozensap	291
Bessenvla	263
Bessen (stoven)	222
Biefstuk (Duitse)	142
Biefstuk (kalfs)	142
Biefstuk (runder)	141
Biefstuk (varkens)	142
Bieten	201
Bietensla	56
Bijoutaart	329
Biscuit de Savoye	330
Biscuitgebakjes met jam en cocosnoot	304
Biscuits	304
Bisschopsbrood	332
Bitterballen	92
Bitterkoekjes	304

	Blz.
Bitterkoekjespudding (warme)	287
Bladerdeeg (Feuilletée)	322
Blanc-manger (eenvoudige)	273
Blanc-manger (met bitterkoekjes)	273
Blanc-manger (in verschillende kleuren)	275
Blauw koken van zoetwatervis	118
Bleekselderij au jus	202
Bleekselderij (stoven)	202
Blinde vinken	149
Bloedworst bakken	145
Bloemkool	193
Bloemkool in een vuurvast schoteltje (au gratin)	193
Bloemkoolsaus	169
Bloemkoolsoep	70
Boekweitegort (grutten) met karnemelk	239
Boekweitegort (grutten) met melk	239
Boerenjongens	385
Boerenkool met aardappelen en rookworst	217
Boerenkool met groene erwten en aardappelen	218
Boerenmeisjes	386
Boerenspruiten met aardappelen en groene erwten	218
Boerenspruiten met aardappelen en rookworst	218
Boeuf	138
Bokking (bakken)	124
Bokking (schoonmaken)	123
Boluskoek	333
Bonen (bruine)	212
Bonen (citroen)	213
Bonenfilosoof	80
Bonen (kievits)	212
Bonenpurée	214
Bonensla	56
Bonensoep (bruine eenvoudige)	67
Bonen (witte)	212
Borstplaat (1e recept)	307
Borstplaat (2e recept)	308
Boterballetjes	54
Boter (gewelde)	178
Boter (groene)	356
Boterbiesjes	298
Boterkoek (gevulde)	333
Botersaus	169
Bouillivlees	147



PATRIA

cream crackers

De basis voor feestelijke hapjes!

'n Huiselijk feestje . . . 'n cocktail-party . . . daar horen hartige hapjes bij. Neem daarvoor knapperend-verse *Patria* cream crackers en garneer die met groene olijven, rode tomaat, rose zalm, gele kaas tot een kleurige lekkernij! Ook met pâté de foie gras, sardines, champignons, ei en wat al niet meer, kunt U fantaseren en componeren naar hartelust. Maar neem altijd *Patria* als bèste basis!

Patria, de enige echte, cream crackers,
in het transparante,
luchtdichte pak!

Altijd 'P.c.c.-tijd'
Met jam, suiker of hoe U maar wilt... Patria cream crackers smaken op elk moment van de dag altijd even heerlijk. Ook zieken en maagpatiënten vinden in Patria de lichtverteerbare, volwaardige voeding.

	Blz.
Bouillon van kalfsschenkelvlees	63
Bouillon van rundvlees	62
Bouillon met zakeieren	75
Bowl	343
Bramen- en bessengerecht	357
Bramensapsaus	292
Broeder	249
Brood (bruin)	319
Brood (geroosterd met sardines)	58
Broodjes (gevuld met vlees of garnalen)	87
Brood (Kerst)	320
Brood (krenten)	319
Brood (Paas)	319
Brood (volkoren)	356
Brood (wit)	318
Broodomelette	244
Broodpap	243
Broodpudding (warme)	285
Broodpuddinkjes.	310
Broodschoteltje met amandelen	244
Broodschoteltje met appelen	243
Broodschoteltje met krenten en rozijnen	243
Broodschoteltje met sinaasappelen.	244
Bruine bonen	212
Bruine bonensoep (eenvoudige)	67
Bruinbrood	319
Bruine capucijners	268
Bruine pikante saus	176
Bruine ragoût	109
Bruine ragoûtsaus	177
Bruine ragoûtsoep	77
Brusselse kooltjes	197
Brusselse kooltjes met kastanjes	197
Brussels lof (1e recept)	199
Brussels lof (2e recept)	200
Brussels lof (in een vuurvast schoteltje)	200
Brussels lof (met gewelde boter)	200
Brusselslofschotel	200
Cake (grote)	330
Cake (kleine)	331
Californische peren (gedroogde)	224
Cantharellen (gestoofde)	209
Capucijners (bruine)	208
Capucijners (gedroogde)	213
Capucijners in flessen	365
Capucijners (witte)	208
Caramelsaus	295
Caramelvla (1e recept)	264
Caramelvla (2e recept)	265
Carbonade (kalfs)	144
Carbonade (varkens)	144
Champignonsaus (donkere).	173
Champignonsaus (lichte)	173
Champignons (gestoofde)	209
Champignons met paprika	209
Champignonsoep (1e recept)	74
Champignonsoep (2e recept)	74
Charlotte aux pommes	290
Charlotte russe	278
Chartreuse	342
Châteaubriands	150
Chaufroid van kip	228
Chipolata	280
Chipolataart	318
Chips	190
Chocolademelk	339
Chocolademelk met koffie en slagroom	339
Chocoladepudding (met agar-agar)	270
Chocoladepudding (met gelatine)	270
Chocoladepudding (met maïzena)	269
Chocoladesaus	292
Chocoladevla	261
Chocolade-ijs	335
Chutney	350
Citroenbonen.	213
Citroenkaas	374
Citroenlimonade	340
Citroenmarmelade	373
Citroenmelk	340
Citroenpudding	274
Citroenrijst (riz glacé)	270
Citroensaus (zoete)	292
Citroensaus (zoute)	171
Citroenvla (1e recept)	263
Citroenvla (2e recept)	263
Cocoskoek	313
Columbuseieren	186
Compôte van pisang, sinaasappelen en mandarijnen	226
Confituurtaart	325
Consommé	74
Cornflakes	240
Crème au beurre	311
Crème javanaise	282
Cromesquis van kaas	111
Croustades van zwezerik met tomatensaus	99

U kunt koken in de **helft** van de tijd!

Lekkerder, beter èn gezonder kookt u in de nieuwe TOMADO snelkookpan. Zó snel, dat u 60% tot 70% bespaart op uw gas- of elektrarekening.

Hier wilt u natuurlijk alles van weten! Vraag nadere inlichtingen over snelkoken bij Tomado, afd. Voorlichting te Dordrecht.

kooktijden in de nieuwe TOMADO snelkookpan:

aardappelen	6-8 minuten
kip	30 minuten
runderlappen	25 minuten
spruitjes	2-4 minuten
erwtensoep	15-20 minuten

IN ELK HUIS HOORT TOMADO THUIS

Blz.
Croustadines 105
Croûtons met kaas 111
Custard 262
Custard (eierkaas) 181
Custardsaus 293
Custardvla 258
Deense rijst 236
Deense rijstsoep 236
Dikke melk 258
Diepbevroren groenten 52
Diepbevroren fruit 52
Diplomaatpudding 281
Doperwten 207
Doperwten in flessen 364
Doperwtensoep 73
Drabbelkoeken 303
Dragonsaus 172
Drie in de pan 248
Drogen van levensmiddelen . . 368
Duif 164
Duif (getruffeerde) 165
Duitse biefstuk 142
Duitse zandtaart 328
Eendvogel 164
Eierbroodjes . . . . . . 88 en 186
Eieren besegnek 353
Eieren (gevulde, 1e recept) . . . 59
Eieren (gevulde, 2e recept) . . . 60
Eieren (gevulde, 3e recept) . . . 60
Eieren koken 179
Eieren met béchamelsaus . . . 184
Eieren met kerrysaus 184
Eieren met mosterdsaus (Kamper steur) 184
Eieren met tomatensaus. . . . 184
Eierschotel met tomatensaus . . 88
Eierkaas (custard) 181
Eierpannekoeken 254
Eiersaus (zure saus) 170
Eiersla. 59
Eiwitglazuur 312
Elft 119
Engelse kerstgebakjes (mince-pies) 326
Engelse vruchtenpie 315
Entrecôte 137
Erwten (gele) 213
Erwten (grauwe) 213
Erwten (groene) 213
Erwtenpurée 214
Erwtensoep (1e recept) 66

Blz.
Erwtensoep (2e recept) 67
Fazant 167
Fazant (getruffeerde) 167
Feuilletée of Frans bladerdeeg . . 322
Filets van tong 120
Filosoof 79
Flageolets. 214
Flensjes 253
Fleurons 322
Fluitjes 321
Forel (bakken) 126
Forel (koken) 128
Forel in aspic 229
Frambozenazijn 341
Frambozencompôte 225
Frambozendieetspijs 355
Frambozenlimonade. 340
Frambozenjam 371
Frambozen op brandewijn . . . 387
Frambozenpudding (schuimige) Bavarois 277
Frambozensapsaus 291
Frambozensaus (1e recept) . . . 294
Frambozensaus (2e recept) . . . 294
Frambozen- en bessengelei . . . 375
Frambozen- en bessenjam . . . 372
Frambozen- met bessensapsaus . 291
Frambozen-ijs 336
Franse omelet (Omelette naturel) . 182
Fricassésaus 174
Frikadel van kreeften 348
Fritures 112
Fruit, diepbevroren 52
Galantine 101
Galettes (zoute) 102
Galettes (zoete) 310
Gans 166
Garnalen . . . . 54 en 120
Garnalenbroodjes 87
Garnalencocktail. 59
Garnalencroquetjes 92
Garnalen in aspic 228
Garnalen in schelpen 86
Garnalen (koken) 120
Garnalen met mayonnaise . . . 54
Garnalenragoût 110
Garnalen met roomsaus 110
Garnalensaus. 174
Gebak (regels bij het bakken) . . 296
Gedroogde groenten (koken) . . 212

JA GRAAG! IK DRINK ÓÓK LIEVER NESCAFÉ!

OMDAT Nescafé zo geurig, pittig en krachtig is - speciaal gebrand naar Nederlandse smaak! En... omdat Nescafé mij bovendien keuze biedt uit 3 verschillende soorten: normaal, coffeïnevrij en espresso, die in allerlei grootten van verpakkingen verkrijgbaar zijn.

BOVENDIEN is Nescafé niet alleen een heerlijk kopje koffie, maar je kunt het op ontelbare manieren klaarmaken als toetje en als bijzondere koffiedranken. Als U meer wilt weten over de manieren, waarop U Nescafé kunt gebruiken, vraag dan nadere gegevens aan bij Nestlé, Haarlemmerweg 317-321, Amsterdam-W.

NESCAFÉ

Uw beste keuze... koop zo'n bus!

Junior bus
Normale bus
Familie bus

Coffeïnevrij:
Normale bus
Familie bus

Espresso: Normale bus

Nescafé is een gedeponeerd handelsmerk voor Nestlé's koffie-extract in poedervorm.

	Blz.
Geep (bakken)	126
Gehakt	142
Gehaktballetjes (rempah)	347
Gehakt in deeg	103
Gehakt met citroensaus en rijst	96
Gehakt met harde eieren	102
Gehakt van vleesresten	82
Gele erwten	213
Gemberborstplaat	308
Gemberkoekjes	300
Gemberpudding (warme)	287
Gembertaart	332
Gerookte ham	146
Geroosterd brood met sardines	58
Gevogelte (plukken, uithalen en opzetten)	161
Gevulde boterkoek	333
Gevulde broodjes	87
Gevulde eieren (1e recept)	59
Gevulde eieren (2e recept)	60
Gevulde eieren (3e recept)	60
Gevulde kalfsborst	152
Gevulde kip	163
Gevulde komkommers	98
Gevulde kool	203
Gevulde meloen	266
Gevulde olijven	59
Gevulde paprika's	98
Gevulde selderijknol	204
Gevulde sinaasappelen	230
Gevulde sinaasappelen (zie rauwkost)	357
Gevulde tomaten	97
Gevulde tomaten (zie rauwkost)	359
Gevulde uien	97
Gewelde boter	178
Gezouten groenten (koken)	212
Glazuur (kook) voor taart	312
Glazuur (eiwit) voor taart	312
Glazuur (water) voor taart	312
Gort	237
Gort (gepofte)	240
Gort (vlugkokende)	237
Gort (stomen)	237
Gort met karnemelk	238
Gort met melk	238
Gort met rozijnen	237
Goudse moppen	298
Goulasch	81
Grapefruit met ananas	59
Grauwe erwten	213

	Blz.
Griesmeelkransjes	256
Griesmeelpap	240
Griesmeelpudding	268
Griesmeelpudding (warme)	286
Griesmeelpudding met eieren	268
Griesmeelpudding met eieren en amandelen	268
Griesmeelschoteltje	241
Griesmeelsoep	65
Griet	115
Groene boter	356
Groene erwten	213
Groenten diepbevroren	52
Groenten (drogen)	368
Groenten (gedroogde) koken	212
Groenten (gesteriliseerde) koken	212
Groenten (gezouten) koken	212
Groenten (kooptijd)	48
Groenten steriliseren	362
Groenten zouten	382
Groenten in mosterdzuur	378
Groentensla (macédoine)	99
Groentesoep	63
Groentesoep (magere)	64
Grutjes (bakken)	252
Grutten	239
Haagse bluf	263
Haantjes (jonge)	164
Haas	158
Haas (villen en opzetten)	157
Haché	81
Haché-rijstpudding	104
Halve gedraaide	82
Halve maantjes (broodjes)	321
Halve maantjes (Fleurons)	322
Hamballetjes	82
Ham braden	147
Ham koken	146
Hambroodjes	94
Hamburger rib	147
Hampudding warme	34
Hangop	257
Harde zandtaart	328
Haring (gezouten)	123
Haring (marineren)	380
Haring met mayonnaise	55
Haring (nieuwe)	122
Haringsla	83
Haring met tomatenpurée	54
Havermout met karnemelk	238

NASI GORENG ... 'n heerlijk gerecht

Maak het u gemakkelijk

Alles wat u nodig hebt voor het maken van een heerlijke Nasi Goreng vindt u in deze 3 Conimex produkten.

- **CONIMEX Boemboe Nasi Goreng** (geurige Indische kruiden)
- **CONIMEX Kroepoek Oedang Baroe** (een Indische delicatesse)
- **CONIMEX Sambal Nasi Goreng** (geeft een pittiger smaak)

Wilt u het nog gemakkelijker?

Vraag dan een blik Conimex Nasi Goreng „kant en klaar" De inhoud behoeft u alleen maar op te bakken. Voor de liefhebbers bakt u er een spiegelei bij. Vraag uw winkelier een heel of half literblik Conimex Nasi Goreng.

LET VOORAL OP DIT MERK!

Vraag steeds CONIMEX producten!

CONIMEX
BAARN
Alles voor de rijsttafel

Blz.
Havermoutkoekjes 253
Havermoutpap 238
Hazelnotenschoteltje 247
Hazenpastei 159
Hazensoep 79
Hazepeper 158
Hete bliksem 216
Heilbot 116
Hernhuttertjes (gebakjes) . . . 297
Hernhuttertjes (koekjes) . . . 299
Hersens in schelpen 87
Herzogin-Kartoffeln 191
Hoefijzerkoekjes 300
Hollandse saus 175
Honingcake 331
Hoofdkaas 380
Hoofdkaas à la minute of gemarineerd vlees 83
Hopjespudding 274
Hutspot met witte bonen . . . 217
Hutspot met klapstuk 217
Huzarensla 83
Ikan kemirie 348
Ikan merah (rode visjes) . . . 351
Inmaak (door drogen) 368
Inmaak (in alcohol) 385
Inmaak (in azijn) 377
Inmaak (in azijn en suiker) . . . 381
Inmaak in flessen (steriliseren en pasteuriseren) 360
Inmaak in het zout 382
Inmaak (van eieren) 387
Inmaak van jams, marmelades en geleien 369
Jachtschotel 80
Jan in de zak 284
Juliennesoep 75
Kaapse wolken 261
Kaasbeschuitjes 102
Kaascustard 34
Kaascroquetjes 94
Kaasdomino's 61
Kaasplak (gebakken) 90
Kaasrand met champignonragoût . 100
Kaassandwiches 90
Kaassaus 171
Kaassoesjes 60
Kaassoufflée's 111
Kaasstokjes 109
Kabeljauw 116

Blz.
Kabeljauwstaart (gestoofde) . . 127
Kabinetpudding (koude) . . . 280
Kabinetpudding (warme) . . . 288
Kalfsbiefstuk 142
Kalfsborst (gevulde) 152
Kalfscarbonaden 144
Kalfscoteletten 144
Kalfsfricandeau 138
Kalfslapjes 144
Kalfslapjes pikante 148
Kalfslever (bakken) 141
Kalfslever (koken) 141
Kalfsnier (stoven) 145
Kalfsnierstuk 139
Kalfsoesters 148
Kalfsrollade 139
Kalfsvlees (stoven) 99
Kalfsschijf 139
Kalfstong 146
Kalkoen 166
Kalkoen (getruffeerde) 166
Kalkoenkuikens 166
Kalte Ente 342
Kamper steur 184
Kandeel 342
Kaneelsaus 290
Kappertjeskool 199
Kappertjessaus 172
Karnemelkpap 238
Karnemelkpudding 272
Karper 118
Kasseler rib 148
Kastanjes (koken) 214
Kastanjes (poffen) 214
Kastanjepurée 215
Kastanjepurée met slagroom . . 266
Kastanjesoep 73
Katjang goreng 352
Kattetongen 302
Kaviaarbroodjes 58
Keizerinnerijst (riz à l'impératrice) 276
Kemirie 344
Kerrysaus 171
Kerryschoteltje 80
Kerrysoep 69
Kerrysoep van bruine bonen . . 68
Kerrysoep van witte bonen . . . 68
Kersencompôte 225
Kersenjam 371
Kersenpannekoekjes 254

Blooker Cacao

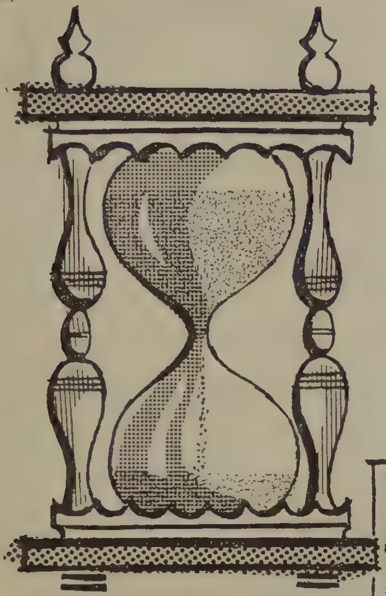
het wereldmerk
sinds 1814

GEBRUIKSAANWIJZING
voor het bereiden van een kop heerlijk schuimende Blooker cacao:

Meng in een kop een flinke theelepel cacao en 2 of 3 theelepels suiker met een weinig koud water of melk en roer dit tot een glad papje.
Voeg hierbij al roerend kokende melk of goed kokend water en als bijzondere tractatie een scheutje room.

Blz.
Kersen op eigen vocht 367
Kersen 367
Kersen op brandewijn 386
Kersen (stoven) 222
Kerstbrood 320
Kerstgebakjes (Engelse) 326
Kerstkrans 325
Kersttaart 318
Kervelsoep 71
Ketelkoek 284
Keuren van vis 113
Keuren van vlees 129
Kievitsbonen 212
Kievitseieren koken 180
Kip 162
Kip à la Marengo 162
Kip besegnek (ajam besegnek) . . 348
Kip (gevulde) 163
Kip met paprika 163
Kip met rijstrand 162
Kip (ontbeende) 163
Kippensoep 75
Klappermelk (Santen) 345
Kletskopjes 299
Knijpkoekjes (1e recept) . . . 300
Knijpkoekjes (2e recept) . . . 300
Koffie-crème 265
Koffie-ijs 335
Koffie (diner of mocca) 338
Koffie (extract) zetten 338
Komkommer (gevulde) 98
Komkommer met room 55
Komkommer in azijn 377
Komkommersla . . . . 56 en 210
Komkommer (stoven) 208
Komkommerzuur 351
Koninginnesoep 76
Konijn (braden) 159
Konijn (stoven) 1e recept . . . 160
Konijn (stoven) 2e recept . . . 160
Kookglazuur voor taarten . . . 312
Kool (gevulde) 203
Koolraap 198
Koolsla 359
Koolsoep 72
Kooptijden van wild en gevogelte, vis, groenten en vruchten . . 48
Kopschuimpjes 305
Koud vlees met aspic 100
Kreeftencocktail 58

Blz.
Kreeft in aspic (en daube) . . . 228
Kreeft in schelpen 113
Kreeft met sla en mayonnaise . . 122
Krentenbrood 319
Krentenbroodjes 319
Krentenpannekoekjes 254
Kringelen 298
Kroepoek 351
Kropsla 209
Kruidensoep (sajoer) 343
Kruidtaart 313
Kruisbessenjam 373
Kruisbessenmoes 222
Kweeëngelei 375
Kweeënjam 375
Kweeperen (geconfijte) 376
Kwetsenjam 372
Kwetsen zoetzuur 381
Lammetjespap 240
Lamsbout 139
Lamsbout in azijn 139
Lamscoteletten met pikante saus . 152
Lamscoteletten met soubisesaus . 153
Lamscotelettenschotel à la Milanaise 152
Lange vingers . . . . 330 en 304
Laurataart 313
Lende 137
Lever (runder-, kalfs-, varkens-) bakken 141
Lever (runder-, kalfs-, varkens-) koken 141
Leverbroodjes 85
Leversoep 70
Leverworst 155
Limburgse vlaai 321
Linzen 213
Linzenplakjes 91
Linzensoep 68
Lipjes en keeltjes 119
Lofsla (zie rauwkost) 358
Lombok (gedroogde) 344
Londonderrysoep 75
Louisepudding 286
Macaronicroquetjes (1e recept) . 93
Macaronicroquetjes (2e recept) . 93
Macaroni met ham en kaas . . 95
Macaronipap 241
Macaroni met poulet 96
Macaronischoteltje 242



OUDERWETS-HEERLIJKE SOEPEN IN VIJF MINUTEN KLAAR!

Ook U kunt steeds weer genieten van de keur van verrukkelijke soepen, die Maggi's Chef-Kok voor U heeft gecomponeerd.

Voor de hedendaagse efficiënte huisvrouw heeft Maggi de meesterlijke combinatie gevonden van alle ouderwets-heerlijke soepen met de gemakkelijkste en vlugste bereidingswijze, die hoort bij onze snelheid-bewuste moderne tijd. In vijf minuten klaar! Vier grote borden uit één Zilverzakje - daarom zo voordelig.

MAGGI

SOEPEN ZIJN ECHTE SOEPEN

VERMICELLI - GROENTE - KIPPENBOUILLON - JULIENNE - TOMATEN - ERWTEN
KALFSBOUILLON - CHAMPIGNONS - ASPERGES - OSSESTAART (met stukjes vlees)

	Blz.
Macaroni in schelpen	86
Macaronipudding (warme)	105
Macaronisoep (1e recept)	66
Macaronisoep (2e recept)	66
Macaroni met tomaten	95
Macarons	304
Madeirasaus	177
Magdalenakoekjes	301
Magere groentesoep	64
Maïskolven	203
Maïsvlokken of Cornflakes	240
Maître d'hôtelboter	178
Maïzenapap	245
Maïzenapudding	269
Maïzenapudding met eieren	269
Maïzenasaus	169
Maïzenaschoteltje	245
Makreel (bakken)	125
Makreel (koken)	117
Maleise benaming (Verklaring)	343
Mandarijnen in gelei	230
Marasquinpudding	278
Marasquinsaus	296
Marsepein	306
Mata-sapi	349
Mayonnaise (1e recept)	178
Mayonnaise (2e recept)	178
Mayonnaise (3e recept)	179
Mayonnaise (warme)	177
Mazarin	326
Meiknolletjes	208
Melkchocolade	339
Melksoep	246
Meloen (gevulde)	266
Meloen (zoetzuur)	382
Meringues (Baisers)	306
Mierikswortelsaus	172
Milanese lamscoteletteschotel (Cotelettes d'agneau à la Milanaise)	152
Milanese ossenhaasschotel (Filet de boeuf à la Milanaise)	151
Mirabellen op brandewijn	386
Moerbeien op brandewijn	387
Mokkapudding	275
Mokkapudding met geslagen room	275
Mokkataart	329
Molsla	204
Montagne russe	271
Morellen op brandewijn	386
Morellen (zoetzuur)	382
Moscovisch gebak	317
Mosselen (bakken)	125
Mosselen (koken)	119
Mosselen (stoven)	127
Mosselsaus	174
Mosterdsaus	170
Mousselinesaus (1e recept)	176
Mousselinesaus (2e recept)	176
Muisje	137
Müsli	355
Napolitaine	340
Nasi goreng	352
Nesselrodepudding	281
Neustong	120
Nierbroodjes (1e recept)	103
Nierbroodjes (2e recept)	104
Niercarbonaden	145
Nier (kalfs) (stoven)	145
Nierpastei	107
Niersoep	77
Nieuwe aardappelen koken	188
Normandische tongschotel (sole en demi-deuil)	120
Noten op brandewijn	387
Nougat	306
Nougatmandjes	307
Nougat-ijs	335
Oestersaus	175
Oeufs au caramel	262
Oliebollen	251
Olijven (gevulde)	59
Omelet (Franse)	182
Omelet (zoete)	183
Omelet met garnalenragoût	182
Omelet met kaas (Omelette au fromage)	182
Omelet met nierragoût	183
Omelette soufflée (1e recept)	183
Omelette soufflée (2e recept)	184
Omelet met tuinkruiden (Omelette aux fines herbes)	182
Ontbijtkoek	314
Onthoudingsdagen (Gegevens en menu's)	359
Opgerolde chocoladekoek	314
Opgerolde koek	314
Oranjemarmelade	373
Ossenhaas	150
Ossenhaas met verschillende groen-	

Houdt U ook zo van smakelijk eten?

NATUURLIJK! Anders had U zich dit kookboek niet aangeschaft. Want U behoort tot de vrouwen die er een eer in stellen steeds iets lekkers klaar te maken, die elke dag een goed verzorgde maaltijd op tafel willen brengen. Bravo mevrouw! Maar . . . weet U dat het slagen van een maaltijd niet alleen afhankelijk is van de fijnste kwaliteit vlees, vis, groenten enz. die U koopt?

Wees zuinig op de smaak! Zelfs 't lekkerste smaakt niet zoals U zich voorstelde, als U wat slordig bent in de keuze van Uw bak- en braadvet. Dáár hangt het slagen van Uw maaltijden van af! Vergeet nooit, dat het belangrijkste van Uw eten de smaak is. De eigen, natuurlijke smaak! En die krijgt U, daar kunt U absoluut zeker van zijn, met . . . dubbel-ge*crème*d Diamant!

Bij alles wat U in Diamant bakt of braadt voert die eigen natuurlijke smaak de boventoon. Die komt juist door Diamant extra tot zijn recht! En is dat niet precies wat elke vrouw graag wil? Als U biefstuk bakt, wilt U toch immers biefstuk proeven? En van zo'n knappend gebakken karbonaadje accepteert U toch geen bijsmaak, maar alleen de echte, fijne vleessmaak. Wel, die zuivere smaak kàn Uw eten hebben als U Diamant gebruikt. En weet U, Diamant is ook zoveel gezonder.

Wat zegt de nieuwe voedingsleer? Deskundigen vertellen U hierover in Uw eigen damesblad het volgende: Een voedzame maaltijd is natuurlijk best, maar pas op voor te zwaar eten! Dubbel-ge*crème*d Diamant is luchtiger en lichter verteerbaar!

Nog meer voordelen! Met Diamant kunt U ook uitstekend frituren! Goed heet laten worden, dan bakt U er de lekkerste croquetten in, en patates frites, oliebollen, appelbeignets . . . ja, eigenlijk alles wat U maar wilt. Wees niet bang dat ze te vet worden. Alleen dubbel-ge*crème*d Diamant geeft U bak- en braadplezier. Omdat het zo zuiver is, omdat het niet brokkelt en omdat het niet spat en walmt.

Blz.
ten (Filet de boeuf à la jardinière) 151
Ossenhaasschotel à la Milanaise . 151
Ossentong (zie Rundertong) . . 146
Ossentong (gerookte) koken . . 147
Ossestaartsoep 78
Oublies 301
Paasbrood 319
Paling (bakken) 126
Paling (koken) 118
Paling in gelei 381
Paling (stoven) 127
Palingsoep 69
Paneermeel 129
Panharing (bakken) 125
Panvis 84
Pannekoeken (gerezen) 248
Paprika's (gevulde) 98
Paprikasla 211
Paprikakip 163
Paprika Schnitzel 149
Parelgort met karnemelk . . . 239
Parelgort met melk 239
Pastei (1e recept) 106
Pastei (2e recept). 107
Pasteitjes 106
Pasteuriseren 366
Pâte à frire 112
Patrijs 165
Patrijs met zuurkool. 165
Pêches Melba 337
Pekelvlees 385
Peren 367
Peren (Californische, gedroogde) . 224
Peren met caramel en gebrande amandelen 257
Peren (rode, gedroogde) . . . 224
Peren (schotel, gemengd) . . . 357
Peren (stoven) 223
Perzikenjam 373
Perzikensaus 294
Perzikencompôte. 226
Perziken 367
Petehbonen 344
Peterseliesaus 170
Peulen 207
Peulen in flessen 364
Piepkuikens 164
Pikante saus (bruine) 176
Pikante saus (witte) 173
Pikante kalfslapjes 148

Blz.
Pindakaas 356
Piroggen 105
Pisang (bakken) 227
Pisang goreng 352
Pisang (stoven) 223
Plombière 336
Plum-cake 331
Plumpudding 289
Plukken, uithalen en opzetten van gevogelte 161
Poffertjes 250
Polonaise 306
Pommes frites (rauwe aardappelstaafjes) 190
Portugese taart 314
Postelein 195
Postelein in gekurkte flessen . . 365
Posteleinsoep 71
Poulet met rijstrand 94
Pouletsoep (1e recept) 64
Pouletsoep (2e recept) 64
Preisoep 73
Prei (stoven) 202
Prinsessebonen (slabonen) . . . 192
Prinsessebonen (slabonen) drogen . 369
Prinsessebonen (slabonen) in flessen 362
Prinsessebonen (slabonen) in het zout 383
Prinsessebonen (slabonen) uit het zout met aardappelen en rookworst 220
Prinsessebonen (Slabonen) uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst 220
Pruimen (gedroogde) 223
Pruimenjam 372
Pruimen met rijst 234
Pruimen met rijstrand 246
Pruimenmoes 222
Pruimen 366
Puddingen (regels bij het bereiden van koude) 267
Puddingen (regels bij het bereiden van warme) 284
Punchsaus 296
Raapstelen 205
Rabarbercompôte 224
Rabarberjam 373
Rabarbermoes 221
Rabarbervla 262

Voor groot en klein is een 100% wollen AaBe-kinderdekentje een lust om te zien.

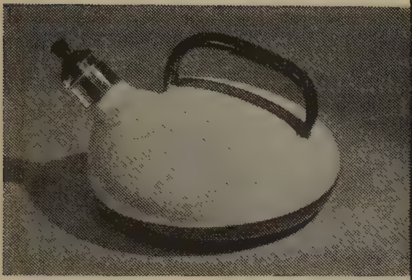
- Kortgeschoren om uitpluizen door baby onmogelijk te maken.
- Uw winkelier biedt U keus uit verschillende aardige diermotieven.
- Zo heerlijk als baby slaapt onder zijn AaBe-dekentje, zo verkwikkend is ook Uw eigen nachtrust wanneer U zich De Nederlandse kwaliteitsdeken aanschaft.
- Let bij aankoop op het geweven AaBe-etiket volgens nevenstaande afbeelding en op het AaBe-loodje: de garanties voor kwaliteit.

Fabrikanten van wollen dekens • plaids
ruiten • mantelstoffen • duffel • tweed

	Blz.
Radijsjes	54
Ragoût van kalfstong	110
Ragoût (bruine)	109
Ragoût (witte)	109
Ragoût (garnalen)	110
Ragoûtsaus (bruine)	177
Ragoûtsaus (witte)	174
Rauwkost (enige bijzonderheden)	353
Ravigottesaus	179
Reebout	160
Reebout (marineren)	160
Reerug	161
Reine claudes	366
Reine claudes op brandewijn	386
Remouladesaus	179
Rempah (gehaktballetjes)	347
Ribstuk	137
Rissoles	323
R.K. vasten- en onthoudingsdagen, menu's voor	359
Roastbeef	136
Robertsaus	177
Roereieren	185
Roereieren met ham	185
Roereieren met kaas	185
Roereieren met ossentong	185
Roereieren met tomatenpurée	185
Rolmops	380
Rolpens	379
Rolpens bakken	145
Rode kool	199
Rode visjes (Ikan merah)	351
Rode wijnsoep	77
Rookworst (koken)	141
Roomhorens	325
Roomsaus (zoete)	293
Roomsaus (zoute)	171
Roomstruif	255
Roomtaart	329
Roomvla (of banketbakkersroom)	311
Rose pudding	276
Rozijnensaus	176
Rumpudding	278
Rumsaus	296
Runderbiefstuk	141
Runderlappen	143
Runderlever (bakken)	141
Runderlever (koken)	141
Runderrollade	137
Runderrolletjes	150

	Blz.
Runderschijf	137
Rundertong	146
Rijnwijngelei	231
Rijnwijnvla	264
Rijst	233
Rijst (begijnen)	235
Rijst (Deense)	236
Rijst in rijstkoker	233
Rijst (Spaanse)	236
Rijst (stomen)	234
Rijstebrij	235
Rijstetaart	327
Rijstkoekjes	252
Rijst met appelen	234
Rijst met karnemelk	236
Rijst met kerry of kerryschoteltje	80
Rijst met krenten	234
Rijstomelet	252
Rijstperen	256
Rijst met pruimen	234
Rijst met rabarber	235
Rijst (gemalen) pudding	269
Rijstpudding (met abrikozen) (riz à la Condé)	276
Rijstpudding (warme)	287
Rijstpuddinkje met vruchtensapsaus	271
Rijstrand met abrikozen	246
Rijstrand met pruimen	246
Rijst in kranten	234
Rijstsoep (1e recept)	65
Rijstsoep (2e recept)	65
Rijsttafel (raadgevingen)	343
Rijstvlokkenpap	240
Sagopap	242
Sagoschoteltje	242
Sajoer (kruidensoep)	343
Sajoer loddèh	346
Sally Lunns	321
Sajoer van kool	347
Sambal ati	350
Sambal goddek	350
Sambal goreng oedang	348
Sambal goreng tomaten	350
Sambal Ikan merah	351
Sambal petis	349
Sandwiches	88
Santen (klappermelk)	345
Saucijsjes (bakken)	140
Saucijsjes (koken)	140

een keus voor heel Uw leven!



DRU - KEUKENEMAILLE

zwaar plaatstaal,
hecht en onaantastbaar
geëmailleerd, gemakkelijk
te reinigen.

DRU

KONINKLIJKE FABRIEKEN
DIEPENBROCK & REIGERS N.V.
ULFT

DRU - HOLLAND POTERIE

geëmailleerde
gietijzeren schalen en
schotels, om zó van het vuur
op de tafel te worden
gebracht.

	Blz.
Saucijzebroodjes	108
Savarin met vruchten	326
Savoyekool	198
Schelvis	116
Schildpadsoep	78
Schilletjes op brandewijn	387
Schoenlapperstaart	315
Schol (bakken)	124
Schol (koken)	115
Schoonmaken van bokking	123
Schoonmaken van haring	122
Schoonmaken van sprot	123
Schorseneren	198
Schotse rib	181
Schuimkop	247
Schuimomelet (1e recept)	183
Schuimomelet (2e recept)	184
Schuimpjes	305
Schuimsaus	294
Schijfjes vruchten	356
Scones	320
Selderijknol met mayonnaise	56
Selderijknol (gevulde)	204
Selderijknol (stoven)	204
Selderijsla (1e recept)	211
Selderijsla (2e recept)	211
Sesateh Koewah	347
Sinaasappelcompôte	225
Sinaasappelcompôte met pisang en mandarijn	226
Sinaasappelcrème	261
Sinaasappelen (gevulde)	230
Sinaasappelen (gevulde) rauwkost	357
Sinaasappellimonade (1e recept)	341
Sinaasappellimonade (2e recept)	341
Sinaasappelpudding	275
Sinaasappelsaus	292
Sinaasappelschoteltje	266
Sinaasappelvla (1e recept)	264
Sinaasappelvla (2e recept)	264
Sinaasappel- en bananenvla	262
Sinaasappel-ijs	336
Sla in flessen	363
Sla in het zout	384
Sla uit het zout met aardappelen	219
Sla uit het zout met witte bonen en aardappelen	219
Slakropjes met gehakt	195
Slakropjes in vuurvast schoteltje	195
Slakropjes in het zout	384
Slakropjes in flessen	363
Sla van Brussels lof	56
Sla stoven	194
Slemp	339
Smient en Taling	164
Smeerbollen	252
Sneeuwballen	309
Sneeuwpudding	272
Snoek	117
Snoek (gefarceerde) 1e recept	128
Snoek (gefarceerde) 2e recept	128
Snoekbaars (koken)	117
Snijbonen	193
Snijbonen in flessen	362
Snijbonen in het zout	383
Snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst	219
Snijbonen uit het zout met witte bonen en rookworst	220
Snijbonen uit het zout met witte bonen, aardappelen en rookworst	220
Soezen (1e recept)	310
Soezen (2e recept)	311
Sorbets (regels bij het bereiden)	334
Soubisesaus	175
Spaanse rijst	236
Spaanse saus	177
Spaghetti met tomatenpurée	96
Speculaas	299
Spek (bakken)	140
Spek (koken)	140
Spekkoek	332
Spekpannekoeken	249
Speksaus	170
Spersiebonen, zie Prinsessebonen	192
Spiegeleieren	180
Spiegeleieren op brood (Schotse rib)	181
Spiegeleieren met gebakken tomaat	180
Spiegeleieren met ham	180
Spiegeleieren met kaas	181
Spiegeleieren met spek	180
Spiegeleieren met uien en kaas (oeufs à l'impératrice)	181
Spiering	125
Spinazie (jonge)	196
Spinazie (winter)	196
Spinazie met roomsaus en gevulde eieren	34
Spinaziesla	358

Bakken? Braden?

NATUURLIJK MET

BLUE BAND!

Waar volgens mijn kookboek margarine nodig is, daar lees ik BLUE BAND. Kostelijke margarine, die heerlijk smáákt en ... die alles heerlijk máákt! In mijn keuken alleen BLUE BAND!

Steeds meer vitamine-zekerheid door Caroteen!

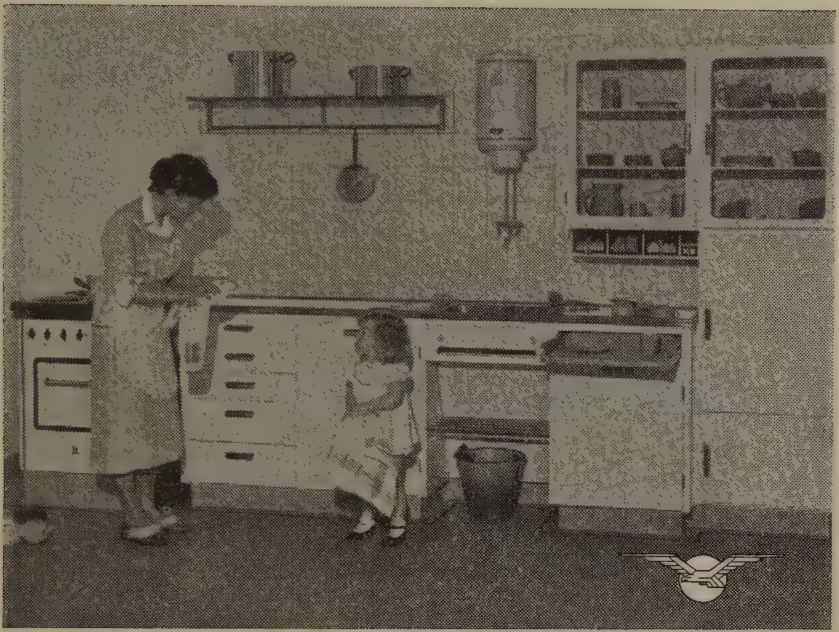
Blue Band bevat vitamine A, vitamine D en... caroteen. Weer een belangrijke verbetering!

BLUE BAND

mmm... en kerngezond!

BB1026.170.110.

Blz.
Spinaziesoep 71
Spinazie in flessen 363
Sprits 302
Sprot 123
Spruitjes 197
Spruitjes met kastanjss 197
Staartstuk. 137
Stekelvarken 260
Steriliseren 362
Stokvis 119
Stoofasperges in flessen 364
Stoofsla 194
Stroopballetjes 308
Stroopmoppen 301
Stroopsaus (1e recept) 291
Stroopsaus (2e recept) 291
Surinaamse pudding of warme beschuitpudding 288
Taarten (regels bij het bakken). . 296
Tamarinde (assem) 344
Tapioca met bessensap 246
Tapiocapap 245
Tapiocaschoteltje 245
Tarbot 115
Tartarensaus 179
Telor besegnek 353
Telor kerry kling. 349
Thee zetten 338
Timbal parisien 282
Timbal pompadour 283
Tipsy-cake 271
Tomatenbroodjes 61
Tomaten (gevulde) 97
Tomaten (gevulde) rauwkost . . 359
Tomatenpurée 368
Tomatensaus 172
Tomatensla . . . . . . 55 en 210
Tomatensoep 72
Tomaten 368
Tomaten vliegenzwammen . . . 55
Tomatengelei 229
Tompouzen 324
Tong (bakken) 125
Tong (koken). 120
Tongfilets (koken) 120
Tong met Italiaanse saus (sole à l'Italienne) 121
Tong met witte wijnsaus (sole au vin blanc) 121
Tong met zalm en mousselinesaus (sole à l'impériale) 122
Tongschotel (Normandische) . . 120
Tournedos 150
Trassi 345
Tuinbonen (gedroogde) 213
Tuinbonen (verse) 207
Tuinbonen in flessen 365
Tuinbonen met spek. 207
Tuinbonen in het zout 384
Tuinkruiden (drogen) 369
Tulband (brooddeeg) 317
Tulband (moscovisch) 317
Turennes 305
Turfjes met bessensapsaus . . . 247
Uien (bakken) 201
Uien (gevulde) 97
Uien (stoven). 201
Uiensaus 171
Uitjes in azijn 378
Vanillemelk 339
Vanillepudding (schuimige, Bavarois). 277
Vanillesaus 293
Vanillevla 258
Vanillevla met aardbeien . . . 259
Vanillevla met appelmoes . . . 260
Vanillevla met gedroogde abrikozen 259
Vanillevla met biscuits 259
Vanillevla met bitterkoekjes . . 258
Vanillevla met frambozen . . . 260
Vanillevla met sinaasappelen en bananen 260
Vanille-ijs 335
Varkensbiefstuk 142
Varkenscarbonaden 144
Varkenscoteletten met Robertsaus . 152
Varkensfricandeau 138
Varkenshaasje 138
Varkenslapjes 143
Varkenslever (koken) 141
Varkenslever (bakken) 141
Varkensoesters 148
Varkenspoten (getruffeerde) . . 113
Varkensrib (uitgebeende) . . . 138
Varkensschijf 138
Varkenstong 146
Vasten- en Onthoudingsdagen (Gegevens en menu's) . . . 359
Veldsla 210
Vermicellipap 241



EEN BRUYNZEEL KEUKEN IN ELKE WONING

De hartewens van iedere huisvrouw is een keuken met veel practische bergruimte, waarin zij niet behoeft te zoeken en alles bij de hand heeft. Zij verlangt een keuken, vrolijk en fris van kleur, waarin zij veel werk zittend kan doen en waarvan het onderhoud niet meer dan enkele minuten per dag vraagt. Zo'n keuken verhoogt de stemming in het gehele gezin.

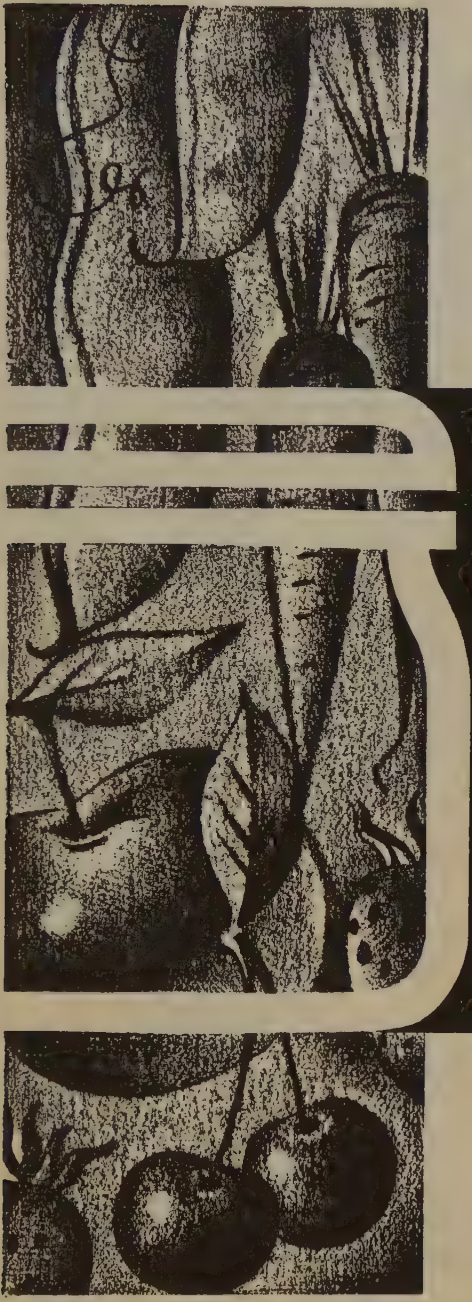
Het zijn de BRUYNZEEL KEUKEN en de
BRUYNZEEL MONTA KEUKEN
die al deze wensen vervullen.

Op grote schaal worden deze keukens toegepast, zowel in nieuwbouw, als bij verbouw en woningsplitsing, omdat in iedere ruimte, ongeacht de vorm en afmetingen een Bruynzeel Keuken geplaatst kan worden. Ook in UW woning. Vraagt ons daarom eens een gratis en vrijblijvend advies. Ons keukenadviesbureau, dat in 1936 het eerste ontwerp maakte, doet het thans graag voor U.

BRUYNZEEL DEURENFABRIEK ZAANDAM - afd. Keukens

	Blz.
Vermicellischoteltje	241
Vermicellisoep	65
Vet uitsmelten	134
Vierstruif	255
Villen en opzetten van haas	157
Visbeignets (1e recept)	112
Visbeignets (2e recept)	112
Viscroquetjes	92
Visfilets (bakken)	126
Vis in schelpen	86
Vis (keuren)	113
Vis (kooptijd)	48
Viskoekjes	85
Vislever (koken)	116
Vis (regels bij bakken)	123
Vis (regels bij koken)	114
Vis (schoonmaken)	114
Visschotel met aardappelen	84
Vissla	56
Vissoep	69
Vis (stoven)	126
Vleescroquetjes	91
Vlees geperst	101
Vlees (keuren)	129
Vlees (koud) in aspic	100
Vleeskoekjes	82
Vleespannekoekjes	90
Vlees (regels bij het bereiden van groot en klein)	129
Vlees in schelpen	85
Vleestimbal	104
Vlugkokende gort	237
Vogelnestjes	186
Volkorenbrood	356
Vruchtenbrood	356
Vruchtengelei	231
Vruchten (kooptijd)	48
Vruchten (raspen)	356
Vruchten (pasteuriseren)	366
Vruchtenschoteltje met beschuit en geslagen room	265
Vruchten (schijfjes)	356
Vruchtensla	226
Warme Hampudding	34
Warme macaronipudding	105
Waterbaars	117
Waterchocolade	338
Waterglazuur	312
Watergruwel	239
Weihnachtsstolle	320

	Blz.
Wellingtons	303
Wener pudding	288
Wener fricadel	148
Wener gebakjes met glazuur	328
Wener taart (zachte)	328
Wener taart (harde)	297
Wentelteefjes	252
Wentelteefjes van beschuit	253
Wiener Schnitzel	149
Wijngelei	231
Wijnsoep (rode)	77
Wijting	116
Wijn (warme)	340
Wild en gevogelte (kooptijd)	48
Winterspinazie	196
Winterwortelen	197
Witbrood	318
Witte bonen	212
Witte capucijners	208
Witte kool	198
Witte pikante saus	173
Witte ragoût	109
Witte ragoûtsaus	174
Witte ragoûtsoep	76
Witte- of Savoyekool met rijst en aardappelen	218
Witte soep	76
Witte wijnsaus	295
Worst (verse) bakken	140
Worst (verse) koken	140
Worst (rookworst) koken	141
Worteltjes	196
Worteltjes in flessen	362
Wortelen (winter)	197
IJs (regels bij het bevriezen)	334
IJspudding	337
Zakeieren (oeufs pochés)	186
Zalm	118
Zalm in aspic	229
Zalmbroodjes	58
Zalm in schelpen	113
Zandkoekjes	297
Zandkoekjes met glazuur	298
Zandtaart (Duitse	328
Zandtaart (harde)	297 en 328
Zandtaartjes	297
Zeelt	118
Zeewolf	117
Zoete allumettes	323
Zoete appelen	221



VEGLA

inmaakglazen

het
enige
inmaakglas
dat
werd
goedgekeurd
door
de
nederlandse
vereniging
van
huisvrouwen

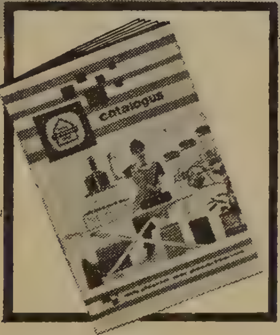
*EEN PRODUCT VAN
DE N.V. VEREENIGDE
GLASFABRIEKEN
SCHIEDAM*

Blz.
Zoete fritures 309
Zoete gelei met vruchten (macédoine aux fruits) 229
Zoetzuur van kwetsen 381
Zoetzuur van meloen 382
Zoetzuur van morellen 382
Zoute allumettes 108
Zoute bolletjes 302
Zoute stengels 322
Zoutevis 119
Zure saus (of eiersaus) 170
Zuring. 206
Zuring met krenten 206
Zuring in gekurkte flessen . . . 365
Zuringsoep 71
Zuring met spiegeleieren . . . 207
Zuurkool 215
Zuurkool (inmaak) 384

Blz.
Zuurkool met aardappelpurée en saucijsjes 215
Zuurkool met aardappelen en spek 215
Zuurkool met witte bonen en aardappelen 216
Zuurkool royale 34
Zuurkoolsla 358
Zwampudding 289
Zwezerik (bakken) 153
Zwezerik (koken) 153
Zwezerikcoteletten met asperges 154
Zwezerikcroquetten 93
Zwezerik met gehakt 155
Zwezerik in schelpen 87
Zwezerik met soubisesaus . . . 154
Zwezerikschotel met tomaten . . 154
Zwoordrolletjes 379

Vraag Brabantia's handige huishoud-hulpjes

home BRABANTIA staal



* *In de Brabantia Catalogus staan alle artikelen duidelijk afgebeeld. Kies uit vele moderne pasteltinten.*
U krijgt de catalogus snel en gratis thuis gestuurd, als u even een briefkaart of een briefje schrijft aan:

Prachtige, practische geschenken voor uw nieuwe woning

Brabantia verlicht het werk en brengt gezelligheid in huis. Zie wat Brabantia maakt!
Tafels en stoelen, maar ook taartvormen, specerijbusjes en bloemengieters.
Ja, te véél voor een foto - te véél om op te noemen. In alle goede huishoudwinkels en warenhuizen schittert de Brabantia collectie. Ga er eens kijken of, nog gemakkelijker, vraag de nieuwe Brabantia catalogus aan. *)

BRABANTIA

VAN ELDEREN'S METAALWARENFABRIEK BRABANTIA N.V.-AFD. VOORLICHTING, AALST, (N.BR.)

Hutspot
Haxarensla
limburgse vlaai
rijstetaart vla